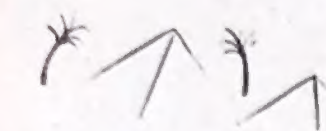
LE VIE D'ITALIA

RIVISTA MENSILE DELLA CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA

ANNO XLV - NUMERO 3 MARZO 1939 - XVII E. F.

CROCIERE
estate 1939 XVII
ROMA 14 LUGLIO - 14 AGOSTO
Genova - Napoli - Palermo - Tripoli (Africa) Malta - Atene (Falero) - Istanbul - Costanza Rodi - Larnaca - Caifa - Berutti - Porto Said (Cairo) - Spalato - Venezia - Napoli - Genova
ROMA 5 SETTEMBRE - 23 SETTEMBRE
Genova - Napoli - Atene (Falero) - Istanbul Rodi - Berutti - Caifa - Porto Said (Cairo) Palermo - Genova
ITALIA
SOCIETÀ DI NAVIGAZIONE
Informazioni presso gli Uffici Sociali e le Agenzie Viaggi

L'organizzazione del Banco di Roma nel mediterraneo e nell'impero

Istambul
Izmir
Aleppo
Lattachia
Roma
Rodi
Tripoli
Homs
Beirut
Caifa
Damasco
Malta
Giaffa
Tel Aviv
Tripoli
Bengasi
Alessandria
P.Said
Gerusalemme
Mansura
Damanhur
Zagazig
Tanta
Cairo
Fayum
Minieh
Benisuef
Asmara
Massaua
Gondar
Assab
Dessiè
Combelcià
Harar
Lechemti
Giggiga
Saio
Addis Abeba
Gore
Gimma
Mogadiscio

ANNO XLV
1939-XVII

LE VIE D'ITALIA

Numero 3
MARZO

SOMMARIO

***	– Pio XI	pag. 313
A. PAGANI	– I settori della produzione agricola	» 316
G. PELLINI	– In Val Gardena, oggi	» 328
C. GRIGIONI	– Curiosità della Corsica: sfogliando la Guida della C.T.I.	» 342
C. ERMACORA	– Genio e sfortuna del Pordenone	» 352
M. CARAFOLI	– Turismo e fotografia	» 360
E. GIOVANNETTI	– Rapsodia dei formaggi italiani	» 370
A. CIPOLLATO	– La Cappella del Tintoretto nella restaurata Chiesa della Madonna dell'Orto a Venezia	» 376
N. BONFADINI	– Il Monastero di Provaglio d'Iseo	» 382
F. M.	– Psicologia della bufala	» 388
	Vita della C.T.I.	» 393

Notiziario: Turismo – Turismo nautico – Aeronautica – Comunicazioni – Varie – Nel mese di marzo... – Concorsi fotografici de *Le Vie d'Italia* – Escursioni e campeggi – Automobilismo – Itinerari gastronomici: Genova – Ciclo-moto-turismo – Tra i libri.

In copertina: *Positano, dalla marina.* (Da un dipinto del pittore Mario Avallone).

Allegate due Carte: Europa politica – Germania, Polonia, Ceco-Slovacchia, Ungheria.

ABBONAMENTO ANNUO A "LE VIE D'ITALIA"
Italia e Colonie L. **25,50** (Estero L. **45,50**)
Per i versamenti nel Regno: CONTO CORRENTE POSTALE N. 3/98 MILANO

CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA – CORSO ITALIA, 10 – MILANO

l'Oberland Bernese dal Plateau Rosa

TURISMO

OMBRELLAI DELL'ALTO VERGANTE - IL "TARUSC"

I NOMIGNOLI - IL "MUSEO DELL'OMBRELLO" IN GIGNESE

Quasi tutti i negozi e le fabbriche di ombrelli in Italia sono ancora oggi di proprietà di figli dell'« Alto Vergante », cioè di quella terra che sulla riva destra del Lago Maggiore si estende da Arona a Baveno e si inerpica sino alla vetta del Mottarone: una tra le più ammirate località italiane, come ognun sa, per le sue bellezze ambientali e panoramiche.

Se oggi, a molti di quei proprietari di negozi voi domandaste che cosa è il *tarusc*, vi sentireste rispondere con un sorriso accompagnato da una occhiata sentimentale: – Eh, lo sapeva bene mio padre che cos'era. Io ne conosco ancora qualche parola, ma ormai non s'usa più. – Il *tarusc* era il gergo specifico esclusivo degli ombrellai.

Così ogni ombrellaio oriundo della terra motteroniana sa sicuramente dirvi qual è il nomignolo del suo paese d'origine, ma non ricorda più quello di tutti i paesi vicini al suo. Cinquant'anni fa, quel nomignolo avrebbero ancora dato origine a battaglie di campanile e quel *tarusc* era usato da tutti gli ombrellai quando parlavano tra loro.

I glottologi, i filologi e simili persone colte, compreso qualche membro dell'Accademia d'Italia, raccolgono volentieri ciò che rimane di quel vocabolario folcloristico. Ma anche al lettore non particolarmente interessato a ricerche linguistiche può forse riuscir piacevole conoscere un poco di quelle storie e di quei nomi, talora originali, talora curiosi, talora inesplicabili.

La classe ombrellaia italiana non ha più di centoventi anni di vita. I primi ombrelli furono costruiti a Torino da immigrati francesi tra il 1810 e il 1830. Era il tempo in cui dalla montagna motteroniana partivano, letteralmente in cerca di pane, i figli di quella terra bellissima, eppure così avara di prodotti agresti da rendere sempre più misera la vita ai suoi abitatori. Suolo magrissimo, pastorizia all'osso, selve depauperate: per vivere non restava che ...esercitare il contrabbando, o andarsene.

Leggendo un Baedecker di solo settant'anni fa si apprende di un Mottarone accessibile solo ad escursionisti avventurosi; leggendo l'inchiesta agraria di Stefano Jacini vi si trova l'accorato augurio che le terre montane di Lombardia « possano un giorno offrire ai loro abitatori qualche risorsa di vita all'infuori di quella che dà l'agricoltura ».

Partivano gli uomini ed i ragazzi con scarsissimi ferri del mestiere, vagabondi di cascinale in cascinale, a costruire e vendere piccoli lavori in filo di ferro e setacci. (Pensate alle difficoltà di allora per procurarsi i cerchi da setaccio, che provenivano dal Cadore, e la seta da « buratto », che veniva da Como). Vita randagia, cibo metà comprato e metà implorato, alloggio sempre sui fienili.

A Torino i montanari videro che l'ombrello era affar loro.

Breve: dopo una decina d'anni (1840), i Francesi rientravano in terra gallica, sloggiati dagli ingegnosi, tenaci, economi figli dell'Alto Vergante; e questi, prima riparatori e venditori ambulanti di ombrelle, poi artigiani con posteggi più o meno fissi, poi negozianti, s'irradiarono in Piemonte e successivamente in tutta Italia e in numerose città dell'estero. Nelle campagne si sente ancora, se pur raramente, il vociare nostalgico dell'« ombrellée », discendente dai fondatori delle ricche botteghe d'oggi e delle fiorenti fabbriche che producono manufatti per un importo aggirantesi intorno ai cento milioni di lire all'anno, di cui una notevole parte destinata all'esportazione.

Risalgono a quei tempi, e forse anteriormente, i nomignoli dei paesi ed il *tarusc*.

Non c'è stato paesello (oggi Comune o frazione di Comune) che ne sia andato esente. In momenti di bonaccia i nomignoli erano pronunciati con senso di cameratismo (gli alpini direbbero di « païs »); in brevi momenti di discordia, soprattutto dopo qualche bicchier di vino ingerito per allontanare i cat-

GIGNESE. (*Fot. Zilioli*)

tivi pensieri, bastavano a dar luogo a quelle clamorose liti montanare che, se escludevano sempre l'arma e il bastone, lasciavano spesso segni corporali di esuberanti e pugnaci energie.

Quelli di Baveno erano i « tri goss », quelli di Campino gli « asen », quelli di Gignese gli « uluc », quelli di Carpugnino i « gatt », quelli di Belgirate i « sciatt » (rispettivamente « tre gozzi », « asini », « allocchi », « gatti », « rospi ») e via dicendo. Oggi, nessun ombrellaio, naturalmente, si offende più di questi epiteti, sorride e pensa agli avi, ai tempi magri, alle difficoltà superate.

Non aspettatevi, tuttavia, che un ombrellaio d'oggi vi dica che i tempi sono ora migliori: non sarebbe né montanaro, né ombrellaio di razza. Ma del crescente benessere (con alti e bassi, com'è di qualunque fenomeno economico e fisico) sono testimoni le belle casette e ville nei paesi d'origine, le tante, tantissime opere di beneficenza e di assistenza che arricchiscono i Comuni del Mottarone, i segni della religione sparsi un po' dappertutto, che vogliono essere segni di ringraziamento.

Il *tarusc* risale probabilmente ai tempi del contrabbando dalla Svizzera all'Italia. La mentalità d'allora non considerava il contrabbando un reato: era l'estremo mezzo per vivere in tempi di carestia, cent'anni fa. E giovava saper intendersi, senza essere capiti da altri.

Quali siano le origini di quel singolare vocabolario potranno dirlo gli studiosi, a cui viene offerto il disegno che accompagna questo scritto. È un vecchio disegno inedito, parzialmente completato e – come si diceva per qualche testo scolastico – purgato. Ma scorrendo i vari nomi, da « al me tona » (letteralmente « il mio Toni »), che significa *io*, a « marisca », che corrisponde al lombardo « morosa », a « lavagion » che vuol dire *lago*, a « sméssar » che significa *coltello*, ed a « zurla » che vuol dire *prete*, è facile comprendere come le origini siano diversissime per le varie parole.

Gli ombrellai d'Italia stanno ora – un pochino per affermazione di classe e moltissimo per soddisfare ad una non spenta sentimentalità montanara – mettendo insieme un *Museo dell'ombrello e del parasole*, in Gignese. Gignese è il più alto Comune dell'Alto Vergante, il quale presenta i maggiori segni benèfici di questa migrazione in Italia e nel mondo; e col *tarusc*, i nomignoli, la ricostruzione della vecchia casa, la raccolta dei vecchi ferri del mestiere e delle insegne, stanno raggruppando anche esemplari di ombrelli e parasoli e loro parti, appartenenti a tutti i decenni del secolo scorso, tra i quali numerosi di particolare e raro interesse. Peccato che Chamberlain, richiesto di inviare lo « storico » ombrello da lui portato a Monaco, abbia risposto con un cortese rifiuto...

L'iniziativa, alla quale la Federazione Nazionale Fascista dei Commercianti dell'Abbigliamento ha dato il più valido ed ufficiale appoggio, e che gode della collaborazione dell'Ente per il Turismo della Provincia di Novara, si concluderà col prossimo maggio nel ridente ed oggi intensamente turistico paesello alpino, a 700 metri sopra Stresa.

i. a.

LA "NAVE TRAGHETTO" DELLA NEVE

La città è immersa nel sonno. Soltanto lungo la strada che va al porto si vedono prima una, poi due, poi dieci, poi cento ombre che si muovono. È la nuova gioventù di Messina che, forse unica al mondo, si avvia ai monti attraverso il mare. Qualcuno sbadiglia ancora, qualcuno ha fretta, qualcuno canticchia. Un senso di pace regna intorno. Lontano, quasi estraneo, il fischio di qualche locomotiva, e un lento dondolare di lanterne.

La neve è di fronte, al di là dello stretto, sulle aspre montagne calabre, ricche di bellezze naturali, come tutte le montagne italiane. Per andarla a trovare si traversa il mare, un mare d'incanto.

FIAT 2800
FOTO "DOMUS"

GAMBARIE D'ASPROMONTE. (Fot. D'Urso)

...E TUTTO INTORNO CASINE, VILLETTE... (Fot. D'Urso)

La nave lentamente si stacca dal porto, mentre il nero del cielo tersissimo, pieno di stelle, comincia a dissolversi. È prima una luce velata, che circonda di una fascia d'argento i contorni dei monti. Poi a poco a poco le stelle impallidiscono; la striscia di luce si allarga. Un'alba meravigliosa si effonde sul mare. Quaranta minuti di traversata, poi la strada. Non è una strada lunga, ma tutta curve e svolte, e sempre diversa; una delle strade più caratteristiche d'Italia. Prima sale lentamente, avendo ai lati rigogliosi agrumeti: aranci, mandarini, limoni, che l'accompagnano con il loro profumo e con i loro colori. Il clima temperato fa lussureggiare anche maestosi ulivi secolari.

Cantando canzoni vecchie e nuove, si attraversano piccoli paesi appollaiati sulle pendici.

Si continua a salire: non più aranci, limoni, ulivi; ma pioppi e castagni fiancheggiano ora la strada che ascende più ripida verso l'altopiano d'Aspromonte, già quasi in vista. Ecco la « Colonia montana »; ecco il viale dei Pioppi. Un'ultima svolta: un urlìo, un gridìo osannante: « La neve! ». Gli occhi degli anziani e dei novellini luccicano: la neve sembra che li elettrizzi. È un grido che erompe spontaneo dal cuore di questa gente che vive sul mare, di questi intrepidi isolani esperti della vela e del remo, come dello sci e della piccozza.

Gambarie d'Aspromonte (il « centro » dell'altopiano) va sempre meglio attrezzandosi ai diporti invernali: un grande albergo quasi finito, due minori, un grande rifugio del C.A.I.; e sparse all'intorno, casine, villette, in mezzo alla neve che brilla ai raggi del sole.

Alquanto discosta, in un piccolo spiazzo dove giungono smorzate le grida e le risa degli sciatori e delle sciatrici, in mezzo a una giovane pinetina ammantata di bianco, la chiesetta, piccola, silenziosa, in pietra nuda, col suo tetto ovattato di neve.

Gambarie non ha la pretesa di un grande centro invernale, ma appunto per questo è più grato, più montanaro, co' suoi vasti campi di neve, co' suoi boschi pieni di echi e di mormoranti ruscelli.

Nardello, Monte Basilicò, sono luoghi di sogno e di favola. Grotte chiuse da stalattiti di ghiaccio, che sembrano immense canne di organo; stormire di conifere, stillar di neve dai rami.

Nelle giornate di sole (che sono il 75% dell'inverno) si vede vicino il caldo azzurro mare dello Stretto; la costa orientale e settentrionale della Sicilia, la baia di Milazzo, le isole Eolie, Stromboli, i Peloritani, alti con la loro possente mole a picco; mentre dietro di essi, perduti e confusi con il cobalto del cielo, gli altri lontanissimi monti della Sicilia, appena spruzzati di bianco; e lontano, più a destra, il mare calmo, infinito. Ma su tutto domina la maestosa, ciclopica massa dell'Etna col suo pennacchio di fumo, con le sue falde nevose, che, investite di fianco dal sole, mettono in evidenza, fra luci ed ombre, vallate più o meno profonde.

Poi si scende precipiti per una mulattiera nel bosco, fin giù alla bellissima e ripida « Grande discesa », dove si passa con una velocità vertiginosa. Gli occhi lagrimano, il volto è sferzato dal vento. Attorno, come in una babelica sarabanda, maglie rosse, verdi, gialle, azzurre; gambe; sci; capelli biondi, neri; neve; boschi; donne, uomini; chi a terra, chi in piedi.

Un arresto... la discesa è finita.

Sull'ultimo tratto, che scende in lento declivio, c'è ancora un policromo sciamare di gente. Risate argentine, allegro cicalare interrotto da poderose grida di « pista-pista » di poco pratiche sciatrici che cadono, si rialzano, cadono di nuovo, e guardano con gli occhi sbarrati dal terrore quando qualche « cannone » le sfiora passando loro vicino alla velocità del vento; cappellini piumati, bambini coi loro sci e i loro slittini, vecchi papà in calzettoni e racchette.

SULL'ULTIMO TRATTO IN LENTO DECLIVIO... (Fot. Palumbo)

I BELLISSIMI CAMPI IN LEGGERA PENDENZA... (Fot. D'Urso)

E c'è anche il trampolino di salto, abbandonato quando la neve è dura come il marmo; frequentato dagli specialisti, quando il tiepido sole comincia a render soffice la neve. E fanno voli nell'etere questi nuovi angeli annunziatori di una nuova èra, che si lanciano sulle ali dei loro sci a bere l'inebriante fiotto di aria nel vuoto.

Intanto si riempiono le sale da pranzo degli alberghi, oppure si aprono i sacchi, mentre il generoso vino calabro o siculo rimette in saldo i muscoli. Di fronte ad ogni casetta, sulle verande degli alberghi, un po' da per tutto, appariscono sgabelli, sedie a sdraio, per il breve riposo della siesta.

Breve è la sosta, perché di nuovo – « sci ai piedi » – chi va a « Tre Aie », chi sulla « Grande e piccola discesa », chi a « Saltalavecchia », tre altri campi di Gambarie. A Saltalavecchia si arriva per una strada pianeggiante, che si lascia a sinistra, dopo qualche chilometro. Ci sono bellissimi campi larghi, leggermente in pendenza, riparati dai venti, circondati dai boschi. È il regno del silenzio e della pace, addolcito ogni tanto da qualche gorgheggio di uccello solitario. Più in giù ancora e più lontano c'è il bosco di Garibaldi, dove un piccolo, modesto cippo ricorda il punto dove fu ferito l'Eroe dei due mondi.

È IL REGNO DEL SILENZIO E DELLA PACE. (Fot. D'Urso)

I CAMPI DI "TRE AIE". (Fot. Palumbo)

Non passa domenica che una comitiva di sciatori non vada a fare il suo pellegrinaggio di devozione al grande Nizzardo, non vada a porgere il suo tributo di riconoscenza per la terra liberata.

Dal lato opposto a Saltalavecchia, poi, ci sono i campi di « Tre Aie », e dopo questi, altri campi ancora.

Cala intanto il sole sull'orizzonte. Si odono i gridi e i canti attenuati di coloro che sono rimasti sui campi vicini, e già qualche auto parte rombando. Si sale in macchina. Velocemente si scende cantando; e il canto si perde nelle valli...

SANDRO DINI

La III Quadriennale d'Arte a Roma.

Inaugurata dalla visita del Duce per la « vernice » e da quella del Re Imperatore per la cerimonia di apertura, si è aperta il 5 febbraio la III Quadriennale d'Arte Nazionale, ordinata nelle sale del Palazzo dell'Esposizione, a Roma.

Questa Mostra è stata voluta dal Duce « per accrescere – come ebbe a dire l'on. Oppo – il prestigio dell'arte nazionale, per vagliare tutte le forze giovani ed anziane in un appello superiore, prima di lanciare le migliori, le più scelte, al combattimento internazionale della Biennale Veneziana e delle Esposizioni straniere ».

Questa III rassegna, alla quale sono esposte 1947 opere di pittura, scultura, disegno, ecc., segna un grande progresso sulle precedenti e dimostra la potenza creatrice dell'arte italiana moderna, un'arte degna delle grandi tradizioni e delle nuove realtà.

Manifestazioni turistico - sportive meranesi.

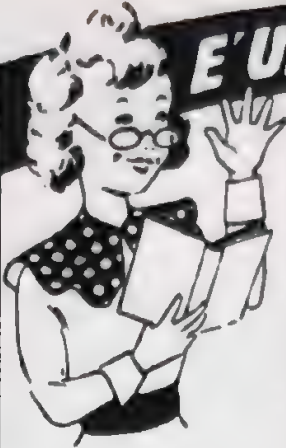
A cura dell'Azienda autonoma di soggiorno di Merano è stato predisposto il programma di massima dei festeggiamenti indetti a Merano nelle prossime stagioni di primavera, estate e autunno. Il programma, assai ricco e vario, comprende manifestazioni atte a soddisfare tutti i gusti e le tendenze. Nota predominante dei festeggiamenti è la stagione ippica, che culminerà con la « Corsa dei milioni » per il Gran Premio « Merano ». Durante la stagione ippica primaverile si avranno rappresentazioni liriche al teatro Puccini; tornei di polo a cavallo e

tornei di tennis. Inoltre, dall'8 al 10 aprile, sarà aperta una Mostra locale di Fioricoltura. Un avvenimento eccezionale è costituito dalla disputa del Campionato mondiale di Scherma, che si svolgerà nei magnifici ambienti del Casino municipale. Nel corso della stagione autunnale avranno luogo la XVIII Esposizione Internazionale Canina dell'E.N.C.I., il XIX Torneo Internazionale di Tennis, la Festa dell'uva, concerti sinfonici quotidiani e festeggiamenti minori, passeggiate ed escursioni in comitiva ai pittoreschi Castelli meranesi.

Le Mostre del Turismo e della Cooperazione alla XIII Fiera di Tripoli.

Tra le iniziative destinate ad accrescere interesse alla XIII Fiera di Tripoli, vanno annoverate le Mostre del Turismo e della Cooperazione, offrenti ai visitatori un quadro completo di questi due settori della vita italiana. La Direzione Generale del Turismo parteciperà alla rassegna con un padiglione proprio. Questa partecipazione, che negli anni venturi acquisterà una più vasta portata, è intesa a documentare il crescente sviluppo turistico nazionale, al quale il Regime, con numerose provvidenze, ha conferito così vigoroso impulso.

Nuove vetture ferroviarie in servizio.

Le Ferrovie dello Stato aumenteranno fra non molto la loro dotazione di 1100 nuove vetture per viaggiatori, di cui 150 di prima classe e 750 di terza con sedili imbottiti. Le altre 200 vetture sono a due assi: 120 di terza classe e 80 di seconda. Sono anche in costruzione 28 vetture letto di prima e seconda classe a 20 posti, elegantemente allestite e dotate del servizio di bar.

Un'altra importante scoperta speleologica nel Carso delle Murge Sud-Orientali.

In seguito ad un'esplorazione compiuta nel mese di gennaio da alcuni studenti del G.U.F. di Bari, diretti da Luigi Reho, venne scoperta una cavità carsica di notevole interesse nelle Murge sud-orientali, in Comune di Monopoli. La grotta, che si apre con un orifizio naturale del diametro medio di poco più di un metro in contrada Santa Lucia-Fornelle, è costituita da una serie di cavità abbastanza vaste, disposte in più ordini, ricche di formazioni concrezionate, talune di notevoli dimensioni. La cavità principale avrebbe l'asse maggiore di 150 m., una larghezza massima di 50 e un'altezza di circa un centinaio di metri. Oltre questa grandiosa cavità centrale, la grotta scende ulteriormente di 40 m., per restringersi poi in una angusta fenditura, che accenna a proseguire in profondità. La mancanza di un conveniente attrezzamento non ha consentito agli arditi esploratori ulteriori indagini.

Complessivamente, la grotta avrebbe uno sviluppo in profondità di circa 153 m. Questi dati provengono dall'ufficio tecnico del Comune di Monopoli e sono desunti da un rilievo speditivo a vista.

Roma-Addis Abeba in due giorni e mezzo.

Dal primo gennaio, l'*Ala Littoria* impiega, per la linea dell'Impero, nuovi potentissimi e veloci apparecchi, che da Cartum puntano direttamente su Addis Abeba, evitando le tappe di Cassala e dell'Asmara. L'intero percorso viene così coperto in due giorni e mezzo, invece che in quattro. Da Cartum parte per l'Asmara un apparecchio, in coincidenza col primo, che trasporta posta e passeggeri nella stessa giornata. Il servizio è trisettimanale.

TURISMO NAUTICO

I fatti e le opinioni.

Alcune nostre affermazioni apparse nei numeri di aprile ed agosto dello scorso anno, relativamente alle difficoltà che ostacolano lo sviluppo del turismo nautico in Italia, hanno incontrato – come risultò dalle puntate seguenti di questa rubrica – il pieno favore dei lettori, i quali ci hanno dato notizia di altri svariati inconvenienti: alcuni Soci, ad esempio, sono stati costretti a disfarsi di imbarcazioni diven- [illegible] per la impossibilità di servirsene.

[illegible] voce discorde, quella del signor Marbat, [illegible] ovese *La Marina Italiana*.

Il [illegible] egregio contraddittore si fa forte delle [illegible] del Regio Decreto Legge 9 maggio 1932, [illegible] nte lo considera in pieno vigore [illegible] applicato. Viceversa, si tratta per [illegible] Decreto che, sancito a iniziativa [illegible] R. Federazione Italiana Motonautica per pro- [illegible] sviluppo della motonautica; è rimasto [illegible] nelle due parti favorevoli alla naviga- [illegible]

[illegible] nostro contraddittore fare un sempli- [illegible] esperimento. Si procuri un motorino fuoribordo della cilindrata non superiore a 500 cmc.; ne chieda l'accertamento di potenza al Circolo Ferroviario in base all'articolo 5 del più volte citato Decreto; lo applichi ad una barca – poiché logicamente un motore fuoribordo non serve a nulla se non è applicato ad uno scafo qualsiasi – e provi a circolare liberamente, come è indicato nell'art. 1 della detta legge e come era nelle intenzioni del legislatore e di coloro che avevano provocato il provvedimento. Si convincerà allora che quando le leggi si complicano per la coesistenza di altre leggi antiquate, di circolari, di disposizioni, ecc., il funzionario deve per forza interpretare il tutto nella forma più restrittiva; e può accadere così, come è accaduto nel caso nostro e come si potrà meglio constatare interrogando tutti i dirigenti delle società motonautiche e tutti i venditori di motori fuoribordo, che una legge nata appositamente per favorire una determinata attività possa mancare completamente al suo scopo. Gli Ufficiali delle Capitanerie di Porto fanno del loro meglio per aiutare i turisti nautici: il difetto è nella legge, che si presta, come abbiamo detto, ad interpretazioni in contrasto col suo stesso spirito informatore

L'esempio della montagna.

« Allo scopo di diffondere il turismo nautico era sorta l'iniziativa di costruire a basso prezzo piccole navi collaudate in pieno con brillante risultato. Ma l'iniziativa non ha avuto il successo sperato, perché gli Italiani non si entusiasmano alle cose del mare ».

Così comincia la interessante lettera del Consocio dott. Luigi Sbavaglia di Roma, che per la tirannia dello spazio non possiamo riprodurre per inter[illegible], ma solo riassumere.

Egli non crede che sia così. Manca l'entusiasm[illegible] perché manca l'occasione di fare dei turis[illegible] mare. E giustamente fa il parag[illegible] restre, specialmente alpinistico e scis[illegible] avrebbero preso la enorme diffusione attuale se non fossero stati agevolati da mille iniziative.

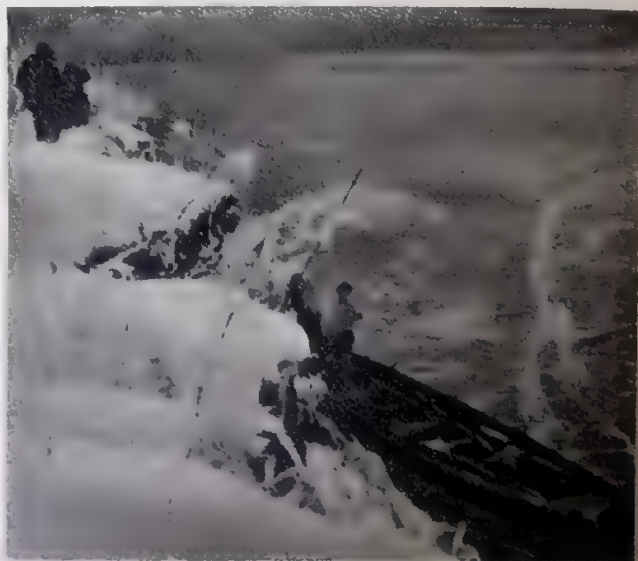
Vi sono, è vero, le crociere sui grandi transatlantici, che a cura di Enti benemeriti sono sovente accessibili anche al più modesto operaio od impiegato. Recentemente, anzi, la Società di Navigazione « Italia » ha istituito le crociere di fine settimana, che permettono, con appena duecento lire, di compiere, dal sabato al lunedì mattina, un viaggio da Genova a Napoli e ritorno a bordo di superbe navi, orgoglio della nostra marina, quali il « Rex » ed il « Conte di Savoia ». È un nuovo meraviglioso diporto concesso a tutti; ma, appunto per la sua eccezionale bellezza, resta fine a se stesso. Il crocierista vivrà quei due giorni una vita di sogno, conoscerà il fasto e le comodità che finora erano propri soltanto dei favoriti dalla fortuna, ne conserverà un ricordo imperituro... e basta. Non per questo ritornerà al mare, per goderselo allo stesso modo come si gode la montagna, anche a costo di disagi.

E il nostro Consocio conclude:

« Il mare è vita; non si vive se non amandolo, e per amarlo bisogna conoscere e sentire tutta la gioia, anche preventiva, che può dare. Il mare è tanta parte della nostra vita d'Italiani, che sembra strano non sia ancora dagli Italiani vissuto. Abbiamo dato al mondo i più grandi ed audaci navigatori, senza essere finora un popolo marinaro ».

Crociera fluviale invernale di 9 goliardi.

Una magnifica prova di ardimento, di passione e di resistenza ai disagi hanno dato nove giovani goliardi appartenenti al Nucleo Universitario Fascista di Fossano (Cuneo), proprio nei giorni tra la fine del 1938 ed il principio del 1939, quando tutta l'Italia Settentrionale fu colpita da una ondata di freddo veramente eccezionale.

Questi giovani, i cui nomi vanno giustamente ricordati – Giovenale Giachino Amistà, Lorenzo Vada,

CROCIERA FOSSANO-VENEZIA: LA BARCA LASCIA SULLA CROSTA DI GHIACCIO IL SEGNO DEL SUO PASSAGGIO... A TIRO DI FUNE.

Fino Bruno, Oscar Giacchi, Piero Zuffaldi, Michele Rinaudo, Amedeo Guerriero, Vittorio Marengo e Carlo Bima – sono partiti il 21 dicembre da Fossano, e seguendo i fiumi Stura di Demonte, Tanaro e Po, sono giunti a Venezia il cinque gennaio, latori di un messaggio del Podestà di Fossano alla Duchessa di Genova, loro augusta Concittadina.

CROCIERA FOSSANO-VENEZIA: MANOVRA PER IL PASSAGGIO DELLA DIGA DI BARBARESCO.

L'impresa, certamente non facile anche nelle normali e migliori condizioni, è stata ostacolata grandemente dal freddo eccezionale, giunto in quei giorni fino a 20 gradi sotto zero. La leggera imbarcazione, una jole ad otto vogatori, si è trovata spesso in pericoloso contatto coi lastroni di ghiaccio trasportati dalla corrente, sì da rendere necessarie riparazioni di fortuna a Bassignana sul Tanaro. In alcuni punti, specie lungo i canali che vanno dal Po all'Adige ed alla Laguna Veneta, si dovette trasportare la jole per terra, essendo la navigazione materialmente impossibile pel totale congelamento dell'acqua. Anche la nebbia, specie nei punti di massima larghezza del Po, costituì un grave ostacolo, non permettendo d'individuare il filone navigabile. Infine, anche i ponti di barche causarono incidenti e ritardi.

I goliardi, lungo tutto il percorso, sono stati oggetto del più vivo interessamento da parte delle autorità e delle popolazioni, ed al termine della loro fatica, dopo ben 750 km. di percorso, furono trionfalmente accolti a Venezia da gerarchi, camerati e parenti, accorsi in ferrovia ad attenderli.

Simili gesta vanno considerate in modo ben diverso da un semplice avvenimento turistico o sportivo. Esse dimostrano che la gioventù mussoliniana ha acquistato una tempra tale da renderla tetragona ad ogni ostacolo, ad ogni fatica: una gioventù votata ai più alti destini. Essa può tutto osare ad ogni cenno del Duce.

ROBERTO DEGLI UBERTI

AERONAUTICA

Riduzioni tariffarie sulle linee aeree per la Fiera di Tripoli.

È stata concessa – a favore dei funzionari, espositori, giurati, delegati e visitatori della Fiera Campionaria di Tripoli, muniti degli appositi documenti – la riduzione del 30% su tutte le linee dell'*Ala Littoria*, ad eccezione delle linee dell'A.O.I., e sui tratti nazionali delle linee esercite in reciprocità.

La stessa riduzione è valida per le merci destinate alla Fiera di Tripoli, spedite dall'Ente Autonomo della Fiera stessa, o dagli espositori.

La riduzione a favore dei viaggiatori è valida dal 1° gennaio al 15 maggio p. v. per viaggi di andata e ritorno con destinazione Tripoli, e non è cumulabile con quella normale di andata e ritorno. I biglietti di ritorno saranno validi per compiere il viaggio fino al 15 maggio, indipendentemente dalla data del viaggio di andata.

Per le spedizioni di merci i termini di validità sono: andata, dal 1° gennaio al 28 febbraio 1939; ritorno, dal 1° aprile al 31 maggio 1939.

Mutamento di orario sulla linea Roma-Genova-Marsiglia.

Dal 15 gennaio, la linea Roma-Genova-Marsiglia osserva il seguente orario:

Partenza da Roma ore 7.50; arrivo a Genova ore 9.40; partenza da Genova ore 10.20; arrivo a Marsiglia ore 12.40; arrivo a Genova ore 14.10; partenza da Genova ore 14.50; arrivo a Roma ore 16.40.

Norme per l'allenamento periodico dei piloti in congedo.

I piloti in congedo hanno l'obbligo dell'allenamento annuale.

Ai corsi annuali di allenamento può partecipare il personale in congedo (ruolo Naviganti) associato alla Reale Unione Nazionale Aeronautica.

Questo personale per godere della iscrizione nella Riserva Aeronautica (ruolo Naviganti) ha l'obbligo di compiere il prescritto allenamento annuale. Non ottemperando a tale obbligo, il personale stesso cesserà di appartenere all'Arma Aeronautica (ruolo Naviganti) e sarà iscritto: gli ufficiali nel ruolo Servizi dell'Arma Aeronautica, i sottufficiali e gli uomini di truppa nella categoria « governo ».

I piloti in congedo per essere dichiarati allenati hanno obbligo di compiere almeno 10 ore di volo, delle quali 4 come massimo a doppio comando, e superate le prove prescritte.

Le prove debbono essere comprovate da cartine barografiche e dichiarazioni di comandi militari di

aeroporto. Il Ministero potrà, a volta a volta, autorizzare altri voli, qualora l'allenando non abbia ultimato le prove entro 10 ore per cause di forza maggiore.

A ciascun allenando può essere consentito di portare in volo passeggeri, purché soci della RUNA, se abbia effettuato regolarmente tutte le istruzioni prescritte per l'allenamento e sia provvisto di brevetto di pilota civile di 2° grado.

L'istruzione di volo prescritta annualmente per l'allenamento deve essere compiuta in 20 giorni, distribuiti nel periodo che va dal 1° aprile al 31 marzo dell'anno successivo, secondo i desideri degli interessati. Detta istruzione, sempre per comodità dei piloti in congedo, viene effettuata anche nei giorni festivi.

I piloti in congedo, poi, che sono proprietari di apparecchi, per essere dichiarati allenati sono tenuti a compiere soltanto le prove prescritte, purché entro l'anno abbiano almeno 5 ore di volo da soli a bordo.

Inoltre, a coloro che desiderano effettuare l'allenamento con apparecchio proprio, può essere concesso a volta a volta un rifornimento di benzina e lubrificante per compiere 10 ore di volo, sotto il controllo dei comandanti di reparto.

Infine, per quanto riguarda l'esonero dalla carica di pilota militare, gli interessati debbono tener presente che saranno esonerati:

a) i piloti in congedo che, senza giustificati motivi, non abbiano adempiuto per due anni consecutivi ai prescritti obblighi di volo, per cui si presume la perdita delle qualità necessarie al servizio di volo come pilota militare;

b) i piloti che non adempiano ai suddetti obblighi di volo per 4 anni consecutivi, quali che siano i motivi d'inadempienza.

Il 1° Congresso Mondiale della Stampa Aeronautica.

In occasione del ventennale de « L'Ala d'Italia », veterana delle pubblicazioni aeronautiche italiane, è indetto a Roma, per il giugno 1939, il primo Congresso mondiale della Stampa aeronautica.

A questa manifestazione sono stati invitati i dirigenti delle principali pubblicazioni aviatorie di tutto il mondo e i redattori aeronautici dei principali quotidiani. Manifestazioni minori di interesse aviatorio-giornalistico saranno tenute durante il Congresso.

Un nuovo primato di distanza per aeroplani da turismo conquistato dall'apparecchio tedesco " Arado 79 ".

L'aeroplano tedesco *Arado 79*, monomotore *Hirth* da 100 cavalli, ha stabilito il nuovo primato internazionale di distanza per aeroplani da turismo della sua categoria, volando da Bengasi a Gaya (In-

L' " ARADO 79 ".

dia) dalle ore 17 del 29 dicembre 1938 alle ore 8,5 del 31 e coprendo il percorso di 6400 chilometri in 39 ore e 5 minuti.

A bordo dell'aereo si trovavano i piloti dell'Armata tedesca Pulkowski e Jennet.

Il precedente primato apparteneva alla Francia con 4175 chilometri.

Primato tedesco sul percorso Berlino-Roma.

Il pilota tedesco Koester ha coperto la distanza Berlino-Roma in 5 ore, con un apparecchio *Messerschmidt Taifun* a quattro posti.

L'apparecchio era munito di un dispositivo di pilotaggio *Siemens*.

Lo sviluppo del traffico aëreo tedesco dal 1932 al 1937.

Il numero dei passeggeri arrivati o partiti dall'Aeroporto di Berlino, da 33.757 che era nel 1932 è salito a 190.558 nel 1937.

Così pure il numero degli apparecchi partiti o arrivati nello stesso aeroporto è salito da 8297 del 1932 a 24.220 del 1937.

Il traffico aereo berlinese si è, pertanto, sestuplicato in soli cinque anni.

Corse aeronautiche a Francoforte sul Meno.

Il 30 luglio p. v. si svolgerà a Francoforte sul Meno la 2ª Riunione di corse aeronautiche internazionali.

Essa sarà preceduta dalle gare per il campionato aeronautico tedesco di abilità, che avranno luogo dal 27 al 29 luglio all'aeroporto degli Zeppelin.

Concorso Internazionale di aerostati a Zurigo.

Come prima grande manifestazione sportiva dell'Esposizione Nazionale Svizzera, avrà luogo, il 14 maggio, a Zurigo, un Concorso Internazionale di aerostati.

Fra gli iscritti al concorso, oltre la Svizzera, figurano il Belgio, la Francia e la Polonia. È data come probabile la partecipazione dell'Italia, della Germania e della Ceco-Slovacchia.

Anche l'Olanda istituirebbe un'aviolinea attraverso l'Atlantico del Sud.

Oltre l'Italia, la Germania, l'Inghilterra e la Francia, anche l'Olanda entrerebbe prossimamente in lizza nell'Atlantico del Sud.

A tale proposito, la K.L.M. inaugurerà quest'anno un'aviolinea Amsterdam-Lisbona, con l'intenzione di prolungarla, in un secondo tempo, fino alle Azzorre.

Costruzione di giganteschi apparecchi per l'aviolinea Europa-Stati Uniti, attraverso l'Atlantico del Nord.

È intendimento dell'Inghilterra, dell'America e della Francia di aumentare, nel corrente anno, gli sforzi già intrapresi per portare a compimento la linea aerea Europa-America, attraverso l'Atlantico del Nord.

In questi tre Paesi sono attualmente in costruzione giganteschi idrovolanti, fra i quali va notato l'apparecchio americano *Seversky*, il cui peso non sarà inferiore a 100 tonnellate e potrà trasportare 120 passeggeri.

Si conoscono per ora i seguenti dati intorno agli apparecchi suddetti:

Nazione e tipo di apparecchio	Peso in tonn.	Numero passegg.	Velocità teor. in km. ora
Francia			
Latecoère 631	60	20	420
S. F. 200	60	40	390
Cams 161	37	30	350
U. S. America			
Sikorsky S. 42. B	19	32	305
Martin 156	28	46	320
Douglas OC4	27	42	380
Seversky	100	120	485
Boeing 314	40	50	?
Gran Bretagna			
Short Emp. Cambria . .	49	24	320
Short	40	?	?
Armstrong . . .	27	27	320

Linea aerea Europa-Stati Uniti, attraverso l'Atlantico del Nord.

Il Parlamento francese ha approvato lo stanziamento di 183 milioni di franchi a favore della Compagnia *Air-France-Transatlantique* per la realizzazione della linea aerea Europa-America, attraverso l'Atlantico del Nord.

L'art. 11 della Legge di finanza, fra i crediti concessi ai diversi Ministeri per l'esercizio 1938, assegnava a quello dell'Aria 8 miliardi e 500 milioni di franchi, di cui 71 milioni per la linea suddetta.

L'art. 31 della stessa legge (stanziamento per il 1939) assegna altri 80 milioni da erogarsi per l'acquisto del materiale occorrente.

Nel corso della discussione in Senato della stessa legge, per suggerimento del signor Amaury de La Grange, sui 4 miliardi e 730 milioni destinati all'accrescimento ed al rinnovamento del materiale di serie dell'arma dell'aria, 32 milioni sono stati assegnati alla « Linea dell'Atlantico del Nord ».

In definitiva, i crediti a disposizione di questa linea, per il 1939, sono così ripartiti:

Capitolo P	71.000.000
Capitolo modifiche	32.000.000
Articolo 81 (materiale) . . .	80.000.000
Totale	183.000.000

Gli Americani tenterebbero la traversata dell'Atlantico del Nord con passeggeri.

Gli Stati Uniti e la Gran Bretagna stipularono, a suo tempo, un accordo di reciprocità, in virtù del quale le Compagnie americane e quelle britanniche convennero di istituire una linea per la traversata dell'Atlantico del Nord in ragione di 4 viaggi settimanali (andata e ritorno). Poiché l'accordo, in seguito a difficoltà tecniche sollevate da parte inglese, non ebbe mai vigore, il Governo americano insisterebbe ora con quello britannico per ottenere agli apparecchi delle Compagnie americane l'autorizzazione di fare scalo presso isole britanniche.

Qualora il Governo inglese non assentisse, la *Panamerican Airways* rivolgerebbe analoga domanda al Governo francese.

La stessa Compagnia *Panamerican Airways* dichiara di poter compiere la prima traversata con posta e passeggeri nel prossimo aprile.

COMUNICAZIONI

La prorogabilità dei biglietti di andata-ritorno.

Il pubblico italiano che viaggia è abituato a larghezze e ad agevolazioni che non trovano riscontro all'estero. Questo raffronto può sembrare eccessivo e forse nella forma anche un po' crudo, ma risponde a realtà di fatto. Così è, ad esempio, per la facilitazione – molto utile – concessa ai viaggiatori di poter prorogare la validità dei loro biglietti mediante il pagamento di una tenue sovratassa percentuale per ogni giorno di proroga. Dobbiamo aggiungere che la concessione è stata notevolmente semplificata ed ampliata con le nuove disposizioni andate in vigore il 1° gennaio del corrente anno sulle nostre ferrovie statali.

Ben inteso, parlando di proroghe noi intendiamo alludere a quelle richieste dal viaggiatore e non a quelle occasionate da forza maggiore (ritardi, interruzioni di servizio e simili).

L'agevolazione del prolungamento della validità è da noi concessa per i biglietti circolari, a quelli di andata-ritorno per manifestazioni, per *sports* invernali, per viaggi di nozze, per stranieri, ecc. Per questi ultimi biglietti si può prolungare la validità fino ad un anno; per gli altri in genere fino al doppio della loro validità originaria.

Vediamo ora un po' che cosa succede presso le ferrovie degli altri paesi. La concessione non è prevista e, quindi, non è ammessa in Germania, Belgio, Bulgaria, Danimarca, Spagna, Estonia, Finlandia, Grecia, Olanda, Ungheria, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Norvegia, Polonia, Romania, Siria, Ceco-Slovacchia, Turchia.

In Francia la validità dei biglietti di corsa semplice può essere aumentata di 24 ore per ogni fermata intermedia, a condizione che il viaggiatore paghi ogni volta un certo diritto. La validità dei biglietti di andata-ritorno può essere prolungata per due periodi, eguali ciascuno alla metà della validità iniziale, a condizione che il viaggiatore paghi il 10% del prezzo del biglietto per ciascuna proroga.

In Inghilterra la proroga è concessa, in genere, per ogni tipo di biglietti (ad eccezione di... quelli turistici!), a condizione che il viaggiatore paghi la differenza fra la tariffa ridotta e quella intera. Il viaggiatore può prorogarlo purché... rinunzi alla riduzione ottenuta.

In Svizzera la facoltà di proroga è concessa per 10 giorni ai biglietti di andata-ritorno ordinari, circolari, speciali, di famiglia; per 45 giorni nel caso di biglietti combinati, circolari e di alcuni tipi di biglietti per stranieri. Per la proroga si paga il 20% del prezzo del biglietto.

La Svezia consente la facoltà di proroga per i biglietti di andata-ritorno, contro pagamento della differenza tra il prezzo pagato e il prezzo di due biglietti di corsa semplice.

Il Portogallo concede la stessa facoltà per i biglietti di andata-ritorno ordinari fino alla metà della validità primitiva: supplemento da pagare 10 % del prezzo del biglietto.

Aggiungeremo pure, per essere completi, che la facoltà di proroga è concessa per alcuni tipi di biglietti internazionali in servizio italo-svizzero, italo-francese ed italo-inglese.

Comunque, quel che abbiamo detto è tutto. I nostri lettori possono far confronti col trattamento in uso presso di noi e trarne utili conclusioni.

Indubbiamente, la proroga della validità dei biglietti – per quanto lunga possa essere la loro validità iniziale – presenta vantaggi importantissimi per il viaggiatore. Circostanze di malattia, d'affari ed anche di semplice diporto possono indurre il viaggiatore a trattenersi in una località più lungamente di quanto aveva previsto. Le ferrovie italiane hanno compreso da tempo questa necessità ed hanno provveduto con larghezza.

I vantaggi del biglietto chilometrico.

A richiesta di alcuni lettori, ripetiamo quello che abbiamo già accennato precedentemente: il biglietto chilometrico presenta notevoli vantaggi per i percorsi a breve e a media distanza, per il fatto che la riduzione del 30 %, di cui beneficia il biglietto chilometrico in confronto alla tariffa ordinaria, è calcolata sul prezzo unitario di tariffa a 200 km. Il vantaggio va diminuendo man mano che si tratta di percorsi più lunghi, fino ad annullarsi ad un certo limite, oltre il quale conviene al viaggiatore servirsi di altri tipi di biglietti. La varietà dei tipi in distribuzione nelle nostre ferrovie è appunto in relazione alla varietà delle esigenze del viaggiatore.

Tornando al biglietto chilometrico, rileviamo che di esso possono avvantaggiarsi le ditte che debbono far viaggiare diverse persone a più riprese e in varie direzioni (fino a 5 persone per il biglietto di 10.000 chilometri).

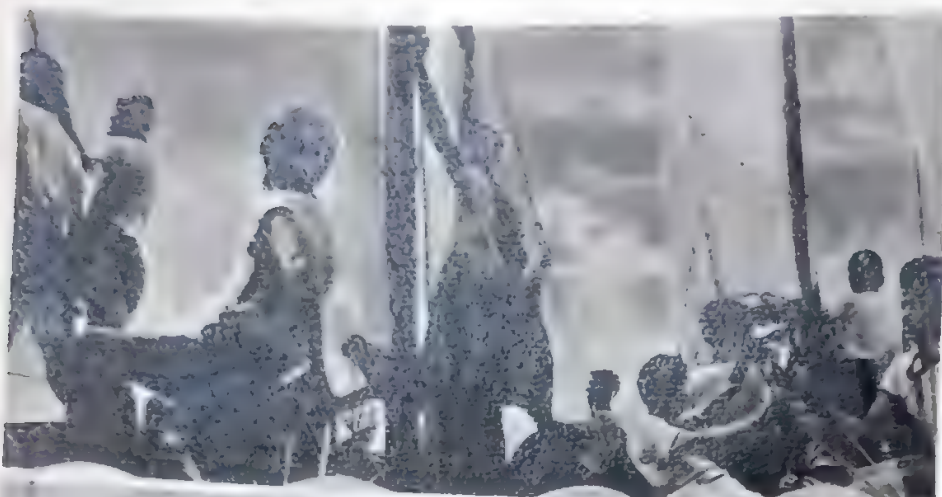
Già, del resto, il pubblico sembra vada orientandosi verso l'acquisto del nuovo tipo di biglietto in confronto di altri simili (quali gli abbonamenti e le tessere per l'acquisto di biglietti a metà prezzo), appunto nei casi indicati in cui conviene utilizzarli per brevi e medi percorsi e da parte di più persone.

La riduzione del biglietto chilometrico italiano è più sensibile di quella dell'analogo biglietto spagnuolo e le formalità sono più semplici.

Avvisi di ricevimento " via aerea ".

Nelle relazioni con l'interno del Regno e con l'estero è ammessa la spedizione, per via aerea, di oggetti raccomandati con avvisi di ricevimento. La sopratassa speciale di trasporto aereo viene determinata in base al peso della raccomandata e dell'avviso relativo, secondo le tariffe in vigore, ed applicata sulla raccomandata stessa. Nelle sole relazioni con l'interno del Regno è ammessa anche la rispedizione per via aerea dell'avviso di ricevimento all'ufficio di origine, mediante il pagamento della sopratassa di trasporto aereo interna, da corrispondersi all'atto dell'accettazione della relativa raccomandata.

V A R I E

LA "CASA DEL MARINAIO" A SIRACUSA

LA "CASA DEL MARINAIO". (*Fot. Maltese*)

Rimpetto al « Porto piccolo », che gli storici dissero « marmoreo », a perpetuare forse una fantastica leggenda o pure una meravigliosa realtà, là dove la baia di Trogilo manda i flutti sulla luminosa costa che vide i fasti della gloriosa Pentapoli, è sorta, come per incanto, la « Casa del Marinaio ». La volontà dei Gerarchi ha dato alla G.I.L. la casa « per il mare », perché Siracusa è la vera città del mare. Nacque dal mare, come la Venere; metà delle sue gesta si svolsero nel suo porto, considerato propulsore delle espansioni civilizzatrici di tutte le età. Per Roma imperiale fu (e ritorna ad essere), perché a cavaliere dei due continenti, il ponte di congiunzione con i dominî.

Il Regime non poteva non volere che qui il ricordo della conquista marinara rimanesse estraneo alla nuova gioventù d'Italia. E la « Casa del Marinaio » è sorta, fonte di nuove iniziative, focolaio ardente di educazione nautica palestra efficace per ogni varia ed ardita preparazione.

D'una cubatura complessiva di circa mc. 3800, la costruzione comprende un corpo di fabbrica dell'altezza di circa dieci metri e della superficie di 300 metri quadrati, adibito a rimessa per quindici imbarcazioni. I corpi laterali, simmetrici, completano l'edificio, che con la parte centrale, ardita e dinamica, costituisce un insieme perfettamente armo-

nico di squisito carattere marinaro. Gli interni sono suddivisi con speciale riguardo alla parte tecnica: così vi trovano posto i locali per gli istruttori, per il pronto soccorso, spogliatoi, guardaroba, docce, lavabi, ecc., e a sud, i locali per il custode e i magazzini. La fronte principale dà sul mare: le imbarcazioni, uscendo dalla grande rimessa centrale, sono avviate sul mare attraverso lo scivolo e la grue. A sinistra, sorge l'« albero » per le esercitazioni. Il grande piazzale per le esercitazioni, di circa 2500 mq., adibito all'istruzione, alle segnalazioni, ai lanci, dà sull'alberato viale N. Bixio.

Il progetto, redatto dall'ing. Vitale, si è realizzato urgentemente e con ritmo fascista. Alla costruzione di questa « Casa » hanno spontaneamente concorso commercianti, industriali e produttori di Siracusa e provincia. Il Fascismo siracusano, coi suoi Gerarchi, ha dato a Siracusa ancora una prova tangibile delle volontà del Regime: volontà che si attua sul mare, secondo il glorioso verso del Poeta Soldato, inciso nelle anime e nei cuori:

arma la prora e salpa verso il mondo!

Franco Libero Belgiorno

Corsi di lingua e cultura per gli stranieri.

L'Istituto Nazionale per le relazioni culturali con l'estero (I.R.C.E.) ha indetto *corsi di lingua e cultura per stranieri* in Roma, Firenze, Napoli, Venezia, Palermo, Siena, Ravenna, Perugia, Arezzo, Faenza.

A Roma (via Michelangelo Caetani 32) il corso sarà dedicato alla lingua italiana ed avrà carattere permanente dal 17 ottobre al 18 giugno, durante tre successivi periodi (autunnale, invernale, prima-

verile) separati da brevi intervalli. Dal 1º luglio al 31 agosto seguirà un *corso di lingua e cultura italiana* e dal 20 luglio al 10 agosto si avrà un *corso sul Fascismo*.

A Firenze i corsi si svolgeranno presso la R. Università degli Studi e comprenderanno la storia della civiltà italiana, un corso di scultura e pittura e uno di musica; a Napoli (R. Museo Nazionale) s'insegnerà archeologia in lingua inglese; a Venezia i corsi si terranno alla Ca' Foscari, a Palermo (R. Università) s'impartiranno lezioni di cultura siciliana; a Siena (R. Università) di lingua e (Accademia Musicale Chigiana) di musica; a Ravenna (Ente Prov. per il Turismo) di storia e arte bizantina, a Perugia (R. Università italiana per stranieri) di alta cultura, etnologia, lingua, letteratura, storia e storia dell'arte; ad Arezzo (Accademia Petrarchesca) sul Petrarca, relativamente agli studi dell'ultimo decennio; a Faenza, infine (Museo delle Ceramiche), sulla storia e la tecnica della ceramica.

Speciali corsi tecnici saranno tenuti nel periodo estivo a Roma (medicina) e a Venezia (elettrologia).

I corsi per stranieri, tenuti in lingua italiana, sono il mezzo migliore per conoscere l'Italia, non solo nelle sue bellezze naturali, ma anche nel suo passato e nel suo presente.

Per ulteriori informazioni, chiedere il programma generale dei corsi, ai quali possono iscriversi anche gli Italiani, agli uffici turistici italiani all'estero o direttamente all'*Istituto Nazionale per le relazioni culturali con l'estero* (Roma, via L. Spallanzani). Il programma è diffuso gratuitamente.

Per informazioni particolari sui diversi corsi, anche in materia di alloggi, ecc., rivolgersi alla direzione del corso prescelto.

F. Drioli e il suo "maraschino".

Abbiamo sott'occhio una elegantissima e interessante monografia pubblicata in occasione del bicentenario della nascita di Francesco Drioli, il fondatore della celebre industria del *maraschino* di Zara. La monografia, dissipando anzitutto alcune errate nozioni sulle origini di tale industria, ne rivendica al Drioli la paternità. Francesco Drioli nacque ad Isola d'Istria il 19 ottobre 1738, da un'umile famiglia. Dopo aver fatto il suo tirocinio a Trieste, cominciò a produrre, nel 1759, il suo *maraschino*, il delizioso liquore che doveva dargli tanta fama. La sua correttezza e probità di industriale non furono stimate meno del suo prodotto, tanto che, non esistendo allora in Zara una banca, egli funzionò spesso da banchiere. Fu anche vice-console prima del re di Spagna, poi degli Stati Pontifici e in fine del re delle Due Sicilie. Morì nel 1808, e non avendo lasciato eredi diretti, la Casa, già avviatissima e nota in tutto il mondo, passò a suo nipote Giuseppe Salghetti-Drioli e rimase sempre proprietà della stessa famiglia.

La monografia, di cui facciamo parola, ci dice molte cose interessanti sul modo di produrre il *maraschino* e sulla vasta e alta clientela che questo prodotto seppe guadagnarsi in questi due secoli.

Le «marasche» venivano prima da Giesenizze (distretto di Almissa); le erbe aromatiche, le spezie e le varie qualità di frutta quasi tutte da Trieste, meno la «cannella della Regina» che si acquistava regolarmente alla Fiera di Sinigaglia. Lo zucchero veniva, un tempo, dalle raffinerie di Olanda e di Germania e le bottiglie, di caratteristica forma

oblunga, da Murano. È curioso che Francesco Drioli non volle saperne per lungo tempo della loro rivestitura in paglia e vi si adattò più tardi soltanto in seguito alle ripetute richieste dei clienti.

La delizia del *maraschino* Drioli (egli dovette lottare a lungo contro le falsificazioni) conquistò in breve giro d'anni i più lontani mercati e le mense più cospicue. Fino dal 1800 esso arrivava a Pietroburgo, Parigi, Copenaghen, Londra, Costantinopoli, Norimberga, Presburgo, Marsiglia, Tolosa, Colmar — per citare soltanto alcune delle località elencate nella monografia. Si deve anche dire che il *maraschino* fu sempre particolarmente pregiato da principi e sovrani, a cominciare da quelli d'Inghilterra, e che gl'Inglesi, da Sir Toby in poi, non hanno mai rinunciato a un certo primato nell'uso di questo prodotto. Navi inglesi e perfino navi da guerra andavano a Zara solo per caricarvi casse di *maraschino*, che poi tanto piacque a Giorgio IV, alla regina Vittoria e a Edoardo VII. Apprendiamo anche che Giorgio V, il padre dell'attuale sovrano, quando era principe di York, fece una visita a Zara e volle vedere anche lo stabilimento Drioli. Il *maraschino* fu di casa pure alle Corti di Napoleone I, di Luigi XVIII, di Luigi Filippo, del re di Danimarca, dello Zar di Russia, dell'Imperatore di Germania, del Re Vittorio Emanuele II e di molti principi e uomini di Stato, di cui si legge il nome in fine della monografia. È una lista... molto ortodossa, la quale farebbe dubitare di quanto Shakespeare ci dice in *As you like it*, che, cioè, i liquori sono lo spirito della ribellione!

Necropoli pre-romana presso Anzio.

Alla periferia di Anzio, in località Alberoni, mentre si stavano eseguendo i lavori per l'apertura di una cava di tufo, gli operai addetti allo sterro hanno scoperto una grande necropoli preromana. Su due lati, in loculi sovrapposti, stanno adagiati, in perfetto stato di conservazione, alcuni scheletri umani. La necropoli è a colombari stuccati e dipinti. Intorno al nucleo centrale, costituito da un mosaico, vi sono le piccole nicchie e i loculi per i vasi cinerari. Al di sotto è l'ipogeo con le fosse per l'inumazione, e alle pareti stuccate si alternano mosaici e quadretti. Da questi scavi si è già raccolta una quantità di piccole anfore finemente cesellate ed altri ninnoli di pregevole valore che ornavano i resti umani. Fra gli oggetti rinvenuti, notevoli una statuina di bronzo, vari monili di abbigliamento femminile, anelli, orecchini d'oro, pettini, specchi finemente lavorati, ed anche pugnali di guerrieri. I loculi e gli scheletri rinvenuti sono quarantacinque.

Dieci nuovi villaggi rurali in Libia.

In seguito all'ordine impartito dal Duce per l'inizio dei lavori, S. E. Balbo ha dato il via per la fondazione di cinque nuovi villaggi, sei borgate e 2000 poderi per i coloni italiani, mentre altri cinque villaggi, con un rilevante numero di poderi, saranno costruiti per i Musulmani, e verranno ad aggiungersi ai primi due villaggi già creati nella provincia di Derna, Ras Hilal ed El Atrum.

Fra le opere pubbliche, oltre la costruzione di villaggi, borgate, strade, ecc., è prevista la costruzione del grandioso acquedotto del Gebel cirenaico, di circa 200 chilometri di lunghezza e del costo di circa 60 milioni di lire. Sarà pure provveduto alla sistemazione di un piccolo porto a Marsa Hilal, nella zona del villaggio arabo omonimo.

NEL MESE DI MARZO...

Il 1° marzo, secondo la meteorologia, comincia la primavera.

Il 1°, Calendimarzo: festa in molte campagne dell'Italia superiore e specialmente nella Valle dell'Adige.

L'1, a Napoli, sessione di esami magistrali di scherma.

Il 1°, principia la stagione della pesca del corallo.

Il 1°, anniversario della battaglia di Adua od Abba Garima (1896), doloroso ma fulgido episodio nobilmente vendicato dalla gloriosa campagna etiopica del 1935.

Nei giorni 1 e 2, a Ferrara, prosecuzione delle finali del Campionato d'Italia pugilistico dilettanti. Chiusura del secondo Torneo nazionale professionisti.

Dall'1 al 7, a Napoli, campionati nazionali di tennis di terza categoria.

Dal 2 al 5, a Angerburg (Prussia Orientale) si svolgeranno i campionati europei di vela-slitta.

Dal 2 al 6, incontro internazionale di sci tra le rappresentative universitarie d'Italia, Germania, Ungheria, Polonia, Svizzera e Jugoslavia, organizzato dal GUF.

Dal 2 all'8, campionati di Francia di sci, nei Pirenei.

Dal 3 al 5, gare nazionali svizzere di sci ad Unterwasser (San Gallo) e giochi di Oestersund (Svezia).

Dal 3 al 5, ad Anversa, Congresso della Federazione Internazionale di Scherma.

Dal 4 al 6, ad Oslo, avranno luogo le gare di Holmenkollen (sci).

Il 5, grande mostra campionaria primaverile di Lipsia.

Il 5, campionati federali di scherma per ufficiali, giovani fascisti ed avanguardisti.

Il 5, a Bormio, campionato nazionale di marcia e tiro per pattuglie di sciatori dopolavoristi.

Il 5, V Torneo di sci « Duca di Misterbianco », organizzato dal GUF di Catania.

Il 5, a Cannes, Criterium Internaz. di ciclismo.

Il 9, festa di S. Francesca Romana, patrona degli automobilisti, a Roma e in altre città, solenne benedizione delle automobili.

Il 10, per l'anniversario della morte di Giuseppe Mazzini (1872), commemorazione patriottica alla tomba di lui a Staglieno, presso Genova.

Ai giorni 10, 11 e 12 è stata rinviata la gara internazionale di sci a prove multiple per la disputa della Coppa « Tre Funivie », che doveva aver luogo nei giorni 24, 25 e 26 febbraio.

L'11, a Torino, commemorazione dei Martiri del 1821.

Il giorno 11, a Milano, festa d'armi (scherma), organizzata dal Sindacato Giornalisti.

L'11, si apre la Fiera di Francoforte sul Meno, che dura 14 giorni.

L'11, ad Amsterdam, si svolgerà la partita internazionale di calcio Olanda-Belgio.

Il 12, campionato nazionale di corsa ciclo-campestre.

Il 12, a Milano, riunione ippica di corse al trotto, « Premio Nazionale ».

Il 12, a Pisa, corsa ippica intitolata « Premio Pisa ».

Dal 12 al 14, a Verona, Concorso Nazionale di Ippica.

Dal 12 al 20, a Verona, Fiera dell'Agricoltura e dei Cavalli. Spettacoli d'opera al Teatro dei Filarmonici, corse ed altri festeggiamenti.

Il 15, nella ricorrenza degli Idi di marzo, a Roma, a cura del Governatorato, omaggio di fiori alla statua di Giulio Cesare, in via dell'Impero. Uguale cerimonia si compie in altre città, come Rimini, dove pure esiste una statua del primo fondatore dell'Impero Romano.

Il 15, a Parigi, avrà inizio la corsa ciclistica internazionale Parigi-Nizza; cinque tappe.

Il 15, a Napoli, Riunione Nazionale di Nuoto.

Dal 15 marzo al 30 aprile, Terza Mostra Sindacale di Arte a Firenze.

Il 16, a Roma, ricorrendo l'anniversario del miracolo di S. Filippo Neri, che nel 1583 risuscitò per breve tempo il giovinetto Paolo Massimo, a palazzo Massimo si visita la stanza del miracolo, ridotta a cappella.

Dal 16 al 19, a Palermo, avrà luogo il « Primo Raduno Nazionale Automobilistico di Palermo ».

Dal 17 al 19, in città da destinarsi, avrà luogo un campionato schermistico degli ufficiali della M. V. S. N.

Il 18 marzo e i quattro giorni che seguono, anniversari delle gloriose Cinque Giornate di Milano (1848). Fino a tutto il 22 la città è imbandierata.

Dal 18 al 19, a Treviso, Campionati universitari triveneti di pallacanestro, organizzati dal GUF di Treviso.

Il 19, a Roma, nella Cappella Papale, in Vaticano, è esposta sull'altare la *Rosa d'Oro*, già benedetta dal Papa e da lui destinata a un principe cattolico o ad una chiesa insigne.

Il 19, avrà luogo la corsa ciclistica Milano-Sanremo.

Il 19, a Torino, grande manifestazione ginnastica per il «Trofeo Giuseppe Monti».

Il 19 a Poznan, incontro pugilistico Polonia-Italia; il 23, agonali del pugilato.

Il 20, a Marina di Massa, campionato universitario toscano di tiro a volo, organizzato dal GUF di Carrara.

Dal 21 al 26, campionati nazionali di scherma per ufficiali, giovani fascisti ed avanguardisti.

Il 22, avrà luogo a Roma l'adunata dei Fascisti che appartennero alle squadre d'azione.

Il 23, XX Annuale dei Fasci italiani di combattimento.

Il 23 sarà inaugurata la nuova Camera dei Fasci e delle Corporazioni.

Il 23, agonali dello sport, organizzati dai ventisei GUF di sede universitaria.

Il 23, Mezza Quaresima, che è festeggiata in più luoghi con tradizionali costumanze.

Il 23 e i nove giorni seguenti, anniversari delle Dieci gloriose Giornate di Brescia (1849).

Il 23 cominciano a Roma i Littoriali del Lavoro, che durano sino al 21 aprile.

Dal 23 al 26, a Ravenna, torneo universitario tosco-marco-emiliano di pallacanestro, organizzato dal GUF di Ravenna.

Dal 23 al 26, in città da destinarsi, avrà luogo un campionato maschile di scherma della G.I.L.

Dal 24 al 26, a Palermo, campionato del «Cavallo siciliano».

Il 25, a Milano, festa biennale del «*Perdono*» all'Ospedale Maggiore, il quale, in tale occasione, espone i ritratti di tutti i suoi benefattori.

Il 25, in Libia, si correrà la gara di velocità per vetture sport, sulla litoranea Tobruk-Tripoli (chilometri 1500).

Il 25, in Francia entra in vigore, a mezzanotte l'*ora estiva*, fino al primo sabato di ottobre.

Dal 25 al 26, a Cremona, Torneo Universitario Nazionale Femminile di pallacanestro.

Dal 25 al 29, a Torino o a Milano, gara di pentathlon moderno per i GUF dell'Italia settentrionale, organizzata dal GUF di Torino.

Dal 25 al 30, a Firenze, si svolgeranno i Littoriali del Teatro, presso il Teatro Sperimentale del GUF.

Il 26, a Tripoli, Seconda Corsa internazionale sulla litoranea Bengasi-Tripoli.

Il 26, a Roma, avrà luogo la Corsa Ippica Premio Regina Elena.

Il 26, a Firenze, incontro di calcio Italia-Germania.

Il 26, gara nazionale di sci in discesa obbligata gigante, Trofeo Corno alle Scale.

Nei giorni 27 e 28, a Ferrara, finali del Campionato d'Italia dilettanti pugilisti.

Il 28, XVI Annuale dell'Arma Aeronautica.

Il 28, 29, 30 marzo e i tre primi giorni di aprile sono chiamati in Romagna i giorni della *vecia*, nome cui si connettono varie credenze superstiziose.

Dal 28 al 31, a Nizza, coppa Gautier-Vignal e Torneo individuale di spada.

Il 30, a Berlino o a Monaco, incontro polisportivo tra le rappresentative universitarie d'Italia e Germania. Nuoto, pallacanestro, scherma, pugilato.

Il 30, a Torino, incontro di scherma interguf Genova, Milano, Torino, nelle tre armi, per la disputa della Coppa Impero, organizzata dal GUF di Torino.

Dal 30 marzo al 6 aprile, a Trieste, si svolgeranno i Littoriali.

G. F.

LA POLIZZA
"XXI APRILE"
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI

L'Istituto Nazionale delle Assicurazioni ha da anni lanciato, con grande successo, le «assicurazioni popolari» e, servendosi particolarmente di esse come base di partenza, è andato di mano in mano creando polizze speciali, le cui liberalissime condizioni tutelative rappresentano la risultante di uno studio attento della situazione economica e sociale delle grandi categorie dei lavoratori italiani.

Così è sorta, con la collaborazione delle Confederazioni Fasciste dei Lavoratori, la

POLIZZA XXI APRILE

che ha avuto l'alto consenso del Duce.

Tale polizza, che, come l'ordinaria assicurazione popolare, contempla già i casi di disoccupazione, di servizio militare, di numerosa prole, di morte per infortunio, ecc., contiene inoltre le seguenti particolarissime clausole rivolte alla classe operaia:

1°) *sospensione temporanea del pagamento del premio*, finora limitata ai casi di disoccupazione o di servizio militare, anche in caso di infermità, derivante da infortunio o malattia;

2°) *liquidazione anticipata di una metà del capitale fissato in polizza*, oltre all'esonero dal pagamento dei premi per l'altra metà, se l'assicurato, dopo la stipulazione del contratto, venga ad avere sei figli viventi;

3°) *liquidazione anticipata di una metà del capitale segnato in polizza*, con diritto ad incassare l'altra metà al più tardi dopo cinque anni dal pagamento della prima (anche se nel frattempo la polizza non fosse venuta a scadenza, né fosse intervenuta la morte dell'assicurato) nel caso in cui si verifichi l'invalidità totale prevista dalle condizioni generali del contratto. E ciò fermo restando l'esonero dal pagamento dei premi riferentisi alla parte della somma assicurata che rimane in vigore;

4°) *abolizione del costo di polizza.*

Centinaia e centinaia di datori di lavoro, consci del valore sociale di questa forma assicurativa, hanno cooperato e cooperano nel modo più efficace a diffonderla, *concorrendo in varia forma e misura nel pagamento dei premi*, oltre ad assumersi l'incarico delle trattenute delle quote dei premi stessi.

NON TUTTI SENTONO COSÌ VIVAMENTE IL DOVERE DELLA PREVIDENZA, DA PRENDERE L'INIZIATIVA DI UNA PROPOSTA DI ASSICURAZIONE. PER QUESTO L'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI VI FA VISITARE DAI SUOI AGENTI PRODUTTORI

Concorsi fotografici de "Le Vie d'Italia"

La Consociazione Turistica Italiana, perseverando nel proposito, già manifestato in occasione del precedente Concorso Fotografico, di conciliare sempre più fervide simpatie dei lettori alla sua Rivista Le Vie d'Italia, *trae incoraggiamento dall'esito favorevole della prima Gara per bandirne due altre con*

26.200 lire di premi

e confida che i suoi Soci, partecipandovi numerosi ed entusiasti, terranno conto delle utili osservazioni contenute nella relazione della Giuria al primo Concorso, pubblicata nel fascicolo di dicembre 1938-XVII.

Primo concorso: "La casa rurale italiana"

Si vuole che la casa colonica modernamente razionale armonizzi le sue forme esteriori con le esigenze del paesaggio e della tradizione regionale.

1) La Consociazione Turistica Italiana bandisce fra i suoi Soci un Concorso Fotografico su questo tema:

LA CASA RURALE ITALIANA

È noto quali coraggiose provvidenze il Regime abbia adottato per promuovere ed aiutare il miglioramento delle abitazioni rurali, allo scopo di adeguarle ai nuovi indirizzi dell'agricoltura ed elevare il livello della vita civile nelle campagne. Si vuole però che, nella riforma delle vecchie case e nella costruzione delle nuove, si tenga, sì, altissimo conto dei criteri di razionalità da seguire, affinché l'abitazione rurale risponda ai suoi fini essenziali; ma non si dimentichi la necessità evidente che la casa colonica armonizzi le sue forme esteriori con le esigenze del paesaggio e della tradizione regionale. Il vario e il pittoresco sono caratteri incancellabili nelle nostre campagne, così diverse da regione a regione e pur così attraenti nei loro multiformi aspetti. Non sia mai che una monotona uniformità cancelli questo motivo di bellezza dal volto agricolo del nostro Paese.

Di conseguenza, nella nuova gara sarà tenuto conto soltanto delle fotografie riproducenti abitazioni rurali di spiccato carattere locale: *quindi, o case antiche, o, se nuove, che manifestino l'intento del costruttore di attenersi alle tradizioni locali, non solo quanto alla struttura generale, alla suddivisione degli ambienti, ecc., ma anche all'impiego di materiali caratteristici del luogo.*

Poiché il Concorso è, in certo modo, regionale, bisogna che il Concorrente colga innanzi tutto la caratteristica architettonica, ambientale ed utilitaria della casa colonica in ciascuna regione. In pianura, in collina e in montagna – secondo i climi, gli scopi, le produzioni agricole – la casa rurale ha esigenze diverse e quindi diversi aspetti esteriori. Dal cascinale isolato alla fattoria complessa per perfezione di impianti e di annessi, tutta una varietà di interpretazioni e di realizzazioni edilizie del massimo interesse si offre ai Concorrenti

È inoltre assai opportuno che ogni veduta fotografica sia accompagnata da una precisa didascalia, la quale indichi la località, l'altezza sul mare, lo scopo e almeno approssimativamente il tempo in cui fu costruita la casa rurale o la parte di casa fotografata. Meglio se ad ogni serie di fotografie sarà unita la pianta dei vari fabbricati con le relative misure. Sarà così possibile classificare per categorie i diversi tipi di case rurali del nostro Paese. Degli edifici più notevoli e caratteristici è bene presentare una veduta d'insieme e qualche veduta particolare. Dei raggruppamenti od aziende agricole vere e proprie, riuscirà opportuna, se appena possibile, una fotografia panoramica dall'alto. Le fotografie, piuttosto che alla ricerca di effetti di luci ed ombre, diano espressione chiara e fedele a quanto si vuole mettere in evidenza. Sono bene accette le vedute di « interni », ma soltanto quando documentino veramente tipiche installazioni che abbiano qualche rapporto con l'architettura della casa colonica.

2) Le fotografie dovranno essere stampate – in via diretta o per ingrandimento – esclusivamente su carta o cartoncino bianchi lucidi, nei formati compresi fra il 9×12 e il 24×30. Ciascuna di esse dovrà portare chiaramente scritto sul rovescio, oltre la indicazione precisa e particolareggiata del soggetto rappresentato e della sua ubicazione, il nome e l'indirizzo del Concorrente. Sono escluse le prove incorniciate o sottovetro e le diapositive.

3) Le fotografie dovranno essere spedite raccomandate, nel periodo compreso fra il 1 marzo e il 30 giugno 1939-XVII, al seguente indirizzo: *Consociazione Turistica Italiana* – Concorso Fotografico per *La Casa rurale italiana* – Corso Italia, 10 – Milano.

4) Ogni Concorrente, per il fatto stesso di partecipare al Concorso, assume formale impegno di non presentare che documenti fotografici inediti e risultanti da suoi lavori personali.

5) Il Concorrente può inviare le fotografie anche in più riprese, purché mandi ogni volta una serie

completa e non oltre il termine prescritto. I criteri di valutazione si baseranno sul valore artistico e sull'aderenza al tema.

6) Le fotografie saranno inappellabilmente giudicate da una Commissione costituita di alcuni membri della Direzione della C.T.I., i quali si aggregheranno persone particolarmente competenti nell'arte fotografica, e le loro deliberazioni verranno pubblicate nel fascicolo di settembre 1939-XVII de *Le Vie d'Italia*

7) I premi assegnati dalla C.T.I. a questo Concorso sono i seguenti:

Primo premio . . . . L. 750
Secondo premio . . . „ 250

per ciascuna delle 19 Regioni in cui si divide l'Italia (Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Venezia Tridentina, Venezia Giulia e Zara, Emilia e Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzi e Molise, Campania, Puglie, Lucania, Calabria, Sicilia, Sardegna, Libia)

È, quindi, un complesso di **L. 19.000** in Buoni del Tesoro e Cartelle di Rendita che la C.T.I. assegna ai premi di questa Gara.

8) La Giuria si riserva di proporre alla C.T.I. l'acquisto eventuale di altre fotografie singolarmente o in gruppo, mediante compenso di L. 25 ciascuna. Qualora il Concorrente non intendesse cedere le sue fotografie dovrà dichiararlo all'atto dell'invio, scrivendo a tergo di ogni prova: « *Da restituirsi se non premiata* ».

9) Le fotografie premiate resteranno in proprietà della C.T.I., che si riserva il diritto esclusivo di riprodurle come e quando crederà opportuno.

Le fotografie non premiate e non prescelte per l'eventuale acquisto potranno essere ritirate alla Sede della C.T.I. o rispedite ai loro Autori, previo invio delle spese postali o contro assegno, entro il mese di ottobre 1939-XVIII. Qualora non venissero reclamate entro il termine anzidetto, la *Consociazione Turistica Italiana* considererà le fotografie definitivamente concesse, in uso gratuito, al suo Archivio fotografico.

Secondo concorso: "Conoscere l'Italia!"

Si vuole che i fotografi-dilettanti ci aiutino a "scoprire" l'Italia, procurandoci una documentazione artistica delle sue incomparabili bellezze.

1) La *Consociazione Turistica Italiana* indìce fra i propri Soci un Concorso per serie di fotografie che si riferiscano quanto più strettamente possibile ad uno dei seguenti quattro temi:

1 - PONTI D'ITALIA

2 - FIUMI D'ITALIA

3 - ALBERI E FIORI SULLE STRADE STATALI D'ITALIA

4 - IL LAVORO DEI CAMPI

Nelle fotografie relative ai ponti *dovrà prevalere il vario e il pittoresco. È quasi inutile ricordare che l'Italia ha ponti di ogni età, forma e dimensione, dai romani ai modernissimi, che rappresentano talora miracoli di tecnica costruttiva. Sarà titolo di merito se ciascuna serie di fotografie si riferirà ai ponti di un medesimo itinerario. Quanto alla illustrazione fotografica dei* fiumi, *essa potrà naturalmente riferirsi a qualunque punto del loro percorso, dalla sorgente alla foce, purché ne ritragga gli aspetti meno comuni e più suggestivi. Meglio se la serie relativa ad un fiume avrà il pregio di illustrare i punti caratteristici dell'intero percorso. La documentazione fotografica relativa al terzo tema:* Alberi e fiori sulle strade statali d'Italia *mirerà ad illustrare le aiuole fiorite e gli altri motivi di ornamentazione arborea e floreale con le quali l'Azienda Statale della Strada si studia di rendere più attraenti gli itinerari turistici del nostro Paese, donando alle strade più note e frequentate un aspetto di gentilezza e di poesia che non ha riscontro in nessuna altra parte del mondo; mentre le fotografie relative al quarto ed ultimo tema riprodurranno le scene più pittoresche del lavoro campestre, a cominciare dalle sue manifestazioni più importanti, che hanno assunto nei secoli la solennità e la festività di riti, come l'aratura, la mietitura, la vendemmia.*

A ricordare più particolarmente i requisiti richiesti dalla Giuria del precedente Concorso – quanto alla esecuzione delle fotografie – riproduciamo le osservazioni salienti della sua relazione:

« Occorrono nitidezza e chiarezza del fototipo e della stampa, derivanti da una presa corretta della fotografia; giusta disposizione della luce, che dia dettaglio e rilievo all'immagine; esatta gradazione dei piani; esclusione di ogni soggetto comunemente sfruttato magari in cartoline illustrate. Tali risultati non si ottengono – superfluo notarlo – senza uno studio diligente che miri alla originalità di concezione e di esecuzione, allo scopo di staccarsi dai sistemi e dai gusti superati di un'arte che avrà una parte sempre più cospicua in ogni forma di attività intellettuale e tende a rendersi sempre più degna dei suoi alti compiti.

Inutile, dunque, inviare lavori eseguiti alla peggio, fra nebulosità di linee e di forme, con illuminazione piatta e deficiente, che sacrifica ogni bellezza del soggetto, annullandone completamente i requisiti migliori; o fotografie di famiglia, che mettono in bella evidenza e in vari atteggiamenti i congiunti e gli amici sul primo piano del confuso paesaggio; o lavori anche buoni, ma stampati senza cura su carte inadatte, che impastano i neri in macchie indecifrabili; o, infine, lavori pur degni di competizioni artistiche, ma realiz-

zati con procedimenti che escludono la incisività evidente del documento, richiesta in fotografie destinate alla riproduzione a stampa

2) Ogni serie dovrà essere composta da un minimo di 10 fotografie.

3) Le fotografie dovranno essere stampate – in via diretta o per ingrandimento - esclusivamente su carta o cartoncino bianchi lucidi, nei formati compresi fra il 9×12 e il 24×30. Ciascuna di esse dovrà portare chiaramente scritto sul rovescio, oltre la indicazione precisa e particolareggiata del soggetto rappresentato e della sua ubicazione, il nome e l'indirizzo del Concorrente. Sono escluse le prove incorniciate o sottovetro e le diapositive.

4) Le fotografie dovranno essere spedite raccomandate, nel periodo compreso fra il 1° marzo e il [illegible] settembre 1939-XVII, al seguente indirizzo: *Consociazione Turistica Italiana* – Concorso fotografico de *Le Vie d'Italia* – Corso Italia 10 – Milano.

5) Ogni Concorrente, per il fatto stesso di partecipare al Concorso, assume formale impegno di non presentare che documenti fotografici inediti e risultanti da suoi lavori personali. La Giuria si riserva il diritto di chiedere ai Concorrenti premiati il prestito delle negative.

6) Il Concorrente può inviare le fotografie anche in più riprese, purché mandi ogni volta una serie completa e non oltre il termine prescritto.

7) Le fotografie saranno inappellabilmente giudicate da una Commissione costituita di alcuni membri della Direzione della C. T. I., i quali si aggregheranno persone particolarmente competenti nell'arte fotografica, e le loro deliberazioni verranno pubblicate nel fascicolo di novembre 1939-XVIII de *Le Vie d'Italia*.

8) I premi assegnati dalla C.T.I. ai vincitori di questo Concorso sono i seguenti:

Per ciascuno dei quattro temi:

Primo premio	**L. 1000**
Secondo premio . . .	**„ 500**
Terzo premio	**„ 300**

Verranno così assegnati: quattro primi premi, quattro secondi premi, quattro terzi premi, per la somma complessiva di **L. 7200** in Buoni del Tesoro e Cartelle di Rendita.

9) La Giuria si riserva di proporre alla C.T.I. l'acquisto eventuale di altre fotografie, singolarmente o in gruppo, mediante compenso di L. 25 ciascuna. Qualora il Concorrente non intendesse cedere le sue fotografie dovrà dichiararlo all'atto dell'invio, scrivendo a tergo di ogni prova: « *Da restituirsi se non premiata* ».

10) Le fotografie premiate resteranno in proprietà della C.T.I., che si riserba il diritto di riprodurle come e quando crederà opportuno.

Le fotografie non premiate e non prescelte per l'eventuale acquisto potranno essere ritirate alla Sede della C.T.I. o rispedite ai loro Autori, previo invio delle spese postali o contro assegno, entro il mese di dicembre 1939-XVIII. Qualora non venissero reclamate entro il termine anzidetto, la Consociazione Turistica Italiana considererà le fotografie definitivamente concesse, in uso gratuito, al suo Archivio fotografico.

ESCURSIONI E CAMPEGGI

Escursione-Crociera in Andalusia.

L'Andalusia, che per prima vide il movimento rinnovatore della Spagna Nazionale di Franco ed ove, con la presa di Málaga da parte delle colonne motorizzate legionarie, rifulse una volta di più il valore italiano rivendicando luminosamente le alte virtù guerriere della nostra stirpe, sarà mèta di un'escursione riservata ai Soci della C.T.I.

Il viaggio avrà luogo nel prossimo mese di aprile e sarà integrato da una magnifica crociera nel Mediterraneo, a bordo di due delle più belle unità della nostra marina mercantile.

La comitiva partirà da Genova il 13 aprile col *Rex*, che raggiungerà direttamente Gibilterra, dopo una breve sosta in rada a Cannes. Il 15 aprile avrà inizio il magnifico viaggio in torpedone, attraverso la smagliante Andalusia, che consentirà di visitare molte tra le più belle e interessanti città della Spagna, in una regione straordinariamente ricca di bellezze naturali. Si percorrerà «l'itinerario di guerra del Sud», così denominato dal Servizio Nazionale del Turismo, organo del Governo Spagnolo, insieme al quale il viaggio è stato organizzato.

Le tappe principali saranno: *Málaga*, ricco emporio sul Mediterraneo che gli Arabi chiamarono «paradiso in terra»; la regale *Granata*, pittorescamente situata ai piedi della Sierra Nevada, famosa per i fastosi edifici della Cattedrale e dell'Alhambra; *Cordova*, già residenza dei Califfi, con la meravigliosa Moschea, ora Cattedrale; *Siviglia*, impareggiabile città di grazia e di arte sulle rive del Guadalquivir; *Cadice*, bianca città protesa nell'Atlantico.

Il giro si concluderà a Gibilterra il 23 aprile; il 24 la comitiva imbarcherà sulla motonave *Saturnia* e tornerà in Italia per sbarcare a Napoli il 27, dopo due soste di mezza giornata ad Algeri e a Palermo.

Sarà quindi un viaggio, oltre che di straordinario interesse turistico, di grandissima attualità, e si svolgerà nel caldo clima morale esistente in terra di Spagna dopo le vittorie dell'esercito di Franco, che tende con tutte le sue forze, in unione con le nostre valorose legioni, verso il trionfo della civiltà fascista sulle rive del Mediterraneo.

La quota di partecipazione all'Escursione-Crociera è stabilita in L. 2450, con passaggio marittimo in classe turistica, e L. 2850 con passaggio marittimo in prima classe. Il trattamento a terra è identico per tutti. I posti sono limitati da esigenze di ordine logistico, e pertanto i Soci che desiderano parteciparе a questa manifestazione dovranno inviarci al più presto la loro adesione. Il programma dell'Escursione-Crociera viene inviato a richiesta.

Escursione in Tripolitania.

Il programma dell'escursione che avrà luogo, come già fu annunziato, in aprile, è pronto e si invia gratuitamente ai Soci che lo richiedono.

Secondo le tradizioni del nostro Sodalizio, l'itinerario del viaggio è stato studiato in modo da consentire una visita quanto più possibile completa e soddisfacente alla regione, considerata ne' suoi molteplici aspetti. Dai vecchi *suk* tripolini ricchi di motivi d'arte e di vita popolare, e dai nuovi quartieri della città (ora capoluogo di Provincia), che attesta la potenza costruttiva e colonizzatrice della stirpe italica sull'altra sponda del Mare Nostro, i Soci che parteciperanno a questa manifestazione verranno accompagnati attraverso lussureggianti oasi e vaste tenute agricole, verso centri archeologici di primissimo ordine, quali Leptis Magna, che vede risorgere dalle rovine la maestà della sua Basilica Severiana, e Sabratha, fiera del suo grandioso teatro romano ricostruito. Si visiteranno inoltre i nuovi lindi villaggi agricoli, che costituiscono la più recente e significativa realizzazione del Regime e provano che l'Italia non chiede nuove terre solo per sfruttarne le risorse esistenti, ma anche e soprattutto per redimerle dall'incoltura e dall'abbandono col lavoro tenace dei suoi figli. Infine, attraverso la steppa e il deserto, si raggiungerà la lontana e già quasi leggendaria Gadámes, oggi collegata alla costa con una magnifica strada che si percorre agevolmente in due giorni a bordo di comodissimi automezzi.

Motivo di particolare interesse offrirà pure la visita della XIII Fiera Campionaria di Tripoli.

A modifica di quanto fu comunicato nel numero precedente della Rivista, il viaggio si svolgerà nelle seguenti date: 8 aprile, part. da Genova con la motonave *Augustus*; 9, sosta a Napoli; 10, navigazione; 11, mattino, arrivo a Tripoli; 11, 12, 13, soggiorno a Tripoli; 13 sera, partenza con l'*Augustus*; 14, sosta a Catania; 15, arrivo a Napoli; 16 arrivo a Genova. La comitiva che effettuerà la gita a Gadámes partirà da Napoli il 31 marzo e sarà di ritorno il 9 aprile a Siracusa con piroscafi della Società Tirrenia.

Altre manifestazioni in programma.

15-22 maggio: Escursione in Calabria;

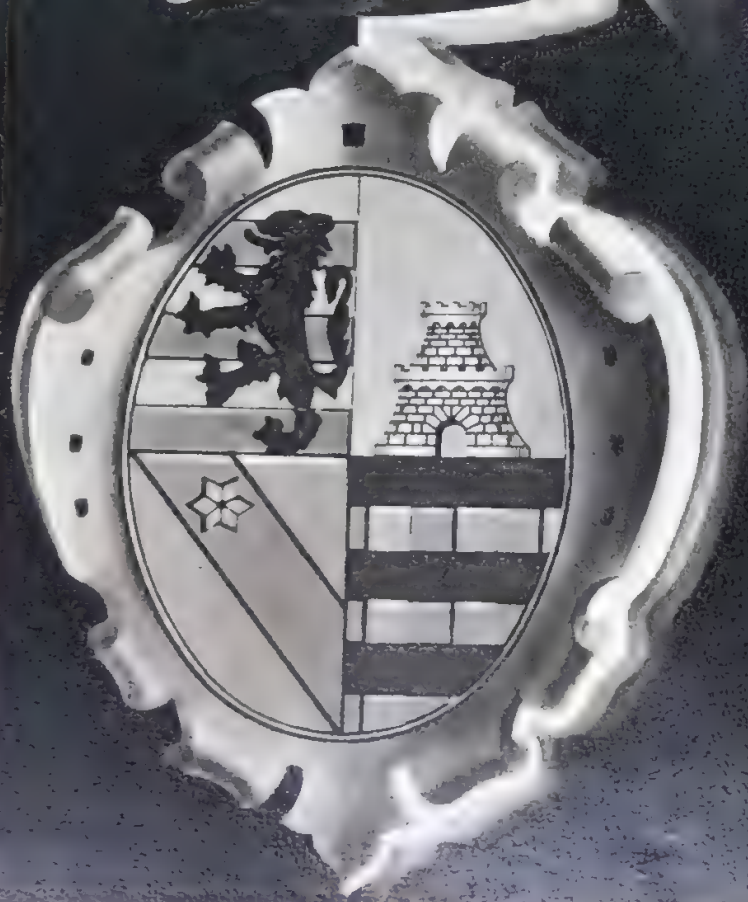
9-11 giugno: Escursione ai Campi di Battaglia del Piave e del Montello;

19 luglio-22 agosto: XVIII Campeggio «Gran Paradiso - Cogne»;

11-17 settembre: Escursione nel Lazio.

LA BARBA DI GERONE

Pare si siano dati pace ormai coloro che volevano contenderci perfino la scoperta dell'America: chiudendo un occhio — bontà loro — sulla mancanza dell'atto di nascita, ci lasciano dunque Colombo e per ora non contestano l'italianità di Marconi, ma quante cose nostre si sono prese in compenso! Ha voluto compensi perfino l'America che proprio era fuori questione perché non poteva essersi scoperta da sé.
Nessuno crede alle vanterie dei moderni Assalonni che, per fare immalincolire chi ha i capelli contati, dicono d'andare dal parrucchiere per farsi sfoltire le chiome, e neppure noi saremmo creduti se dicessimo che la nostra corona di gloria è così ricca che, foglia più foglia meno, per noi fa lo stesso. Per le cose meno essenziali proclamiamo il nostro diritto senza far storie e così — per quanto riguarda l'America — abbiamo lasciato correre sulla questione del telefono e della lampadina elettrica, ma che non vengano a seccarci per una cosa fondamentale qual è il rasoio di sicurezza, no, proprio no! La priorità è e deve restare nostra! Pensate un po': più di duemila anni or sono, quando in gran parte del mondo il mezzo più spiccio di far la barba era di tagliare la testa, regnava a Siracusa un certo Gerone che si faceva radere con... gusci di noce! Qualcuno obbietta che era un tiranno e che lo faceva per paura di esser sgozzato, ma dicendo questo non si annulla l'invenzione come non si annulla quella di Nobel dicendo che la dinamite non è sempre usata per polvere dentifricia. La barba di Gerone veniva dunque fatta o, per meglio dire, disfatta con gusci di noce: allora sì che c'era sul serio la sicurezza, altro che con rasoi Gillette e compagni coi quali ci siamo tutti tagliati qual più qual meno! Purtroppo Gerone se ne è andato portando con sé il segreto di... affilare i gusci di noce.

A chi vuol andar lontano occorrono oggi più che mai forza ed ardire: per fortuna lunga barba e folti capelli non sono indispensabili come a Sansone, se no sarebbero guai! Forza ed ardire, facili digestioni, allegria, e chi più ne ha più ne metta, si ottengono facilmente con un largo consumo dello zucchero che deve essere considerato un benefattore dell'umanità. Ed i Governi di tutti gli Stati civili lo considerano appunto come tale: basti dire che lo zucchero è ormai compreso regolarmente nella razione alimentare del soldato.

LE VIE D'ITALIA

RIVISTA MENSILE DELLA CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA

ANNO XLV - NUMERO 3 MARZO 1939 - XVII E. F.

PIO XI

Calmato ormai il tumulto degli affetti e delle memorie, che la morte ha richiamato in[illegible] alla salma del grande Pontefice, dal momento del sereno trapasso fino alla traslazi[illegible] solenne in S. Pietro, Pio XI riposa ora nel loculo solitario della grande Basilica, fra il silenzio del mondo che ha ripreso la sua agitata vigilia di passione e di lotta. In questo silenzio, in cui si perde l'eco delle lontananze, noi amiamo oggi rievocare il ricordo di Pio XI, perché ci pare il più simile alle solitudini alpestri, dove Egli amò in gioventù di temprare i muscoli e la volontà a salire verso le vette più difficili e dove idealmente, anche negli anni del Suo glorioso Pontificato, desiderò di portare alto lo spirito e la meditazione nella maestà dei picchi più ardui, fra candore di nevi e splendore di azzurro. E quelle montagne sono le nostre montagne, da cui anche se pare nelle giornate serene che si scopra ai piedi tutto il mondo creato, l'eco più vicina è ancora quella delle nostre campane e la visione più prossima e quasi più domestica è quella delle cime e delle valli d'Italia.

Su questo sfondo di paesaggio italico, che invita alle umane ascensioni, va tracciato il profilo del grande Papa, or ora scomparso, con tutte le sue virtù, che furono precipuamente le virtù solide e semplici e schiette degli uomini della montagna, educati alla calma delle azioni ponderate e del sacrificio consapevole, all'esercizio sano del coraggio e del pericolo, alla contemplazione, orrida o serena, delle più solenni rivelazioni dell'opera di Dio. Perché Pio XI, nella pietà religiosa, nell'attività di studioso, nell'intuito d'uomo politico, in tutte le più varie manifestazioni di una vita predestinata ai fastigi del sommo potere, fu sempre un uomo di equilibrio, di volontà, di saggezza e di giustizia, di sorvegliata coscienza e di vigile lealtà, tanto alto, non solo nel trono che la Provvidenza Gli aveva assegnato, ma anche nell'austerità del Suo amore divinamente ispirato, da poter contemplare uomini ed eventi per dominarli col magistero di Cristo, tanto puro da incutere il rispetto, la venerazione e quasi la consonanza di ogni anima umana e soprattutto delle più alte e delle più degne.

[illegible] spiega la Sua opera riflessa nella vita nazionale e internazionale, quasi come una con[illegible]one dall'alto di un paesaggio di natura; e così anche si spiegano il coraggio e la volon[illegible]a con cui Egli seppe affrontare problemi formidabili e risolverli, compar-

tire il biasimo e la lode, intendere e proclamare l'ora di Dio, quando essa batteva sul quadrante della storia degli uomini.

I Patti Lateranensi e l'opera delle Missioni sono gli atti forse più significativi del Suo Pontificato e quelli insieme che più interessano la nostra Consociazione, turistica e italiana. Coi primi Egli, insieme con l'Uomo che la Provvidenza Gli aveva fatto incontrare sulle vie dell'amore per la patria terrena e per gli ideali più nobili di verità e di giustizia, ridonava, come spesso fu ripetuto, Dio all'Italia e l'Italia a Dio, efficacemente contribuendo a quella rivalutazione dei valori dello spirito e dei problemi della coscienza, che sono e debbono essere tanta e così solida parte del nuovo risorgimento italiano e del suo sicuro avvenire.

Con l'opera delle Missioni, diffondendo da Roma con rinnovata efficacia la civiltà cristiana nel mondo, intendeva riaffermare il Divino Magistero di Roma sopra tutto l'orbe terrestre in una disciplina di amore, che fosse fiaccola ardente per gli uomini di buona volontà e di fede serena.

Scompare dunque con Lui un dominatore di eventi e di uomini: dai muscoli saldi, dalla pronta intuizione, dalla vigile coscienza della umana solidarietà e degli umani doveri, vissuto in momenti particolarmente difficili, che richiedevano la pratica del coraggio e della divina carità: e il pensiero di codesta Sua responsabilità, in tempi tanto fortunosi, da Lui accettata e praticata per sé e per gli altri, ci richiama alla mente, quasi come a simbolo, un episodio della Sua carriera turistica e montanina. Vi alludeva il Papa stesso nella relazione di una ascensione al Cervino compiuta nel 1889, direttamente da Zermatt: la discesa era per varie circostanze diventata difficile e « si imponeva » come Egli scrive « la necessistà di disciplina e precauzione assoluta ». La guida Gadin, una delle più esperte e più familiari al futuro Pontefice, « lavorava », come dice la relazione, « colla piccozza con abilità e sicurezza che toccavano all'eleganza ». E continua: « Qualcuno mi domandò che cosa sarebbe avvenuto se Gadin fosse, per un accidente qualsiasi, caduto. Risposi che se a qualcuno poteva l'ipotesi sembrar seria, quel desso ero io e non mi si affacciò, né poteva, conoscendo io e vedendo come Gadin lavorava ». Ma aggiunge: « Al postutto credo sinceramente che al modo come procedevamo, l'avrei trattenuto anche tutto solo, come per parecchi minuti solo avevo trattenuto l'uomo (e che pezzo d'uomo) che l'altr'anno mi accompagnava al Gran Paradiso, quando mi scompariva dinnanzi, proprio d'in sull'ultima cresta dalla parte del Ghiacciaio della Tribolazione ».

Proprio così ci piace imaginare gli uomini che la Provvidenza assegna a guide e tutori delle moltitudini: cuori saldi, muscoli esercitati, occhio vigile, generosa e spontanea abnegazione. Da allora, Pio XI, quanti milioni di uomini avete saputo e voluto sostenere sull'abisso delle umane tribolazioni, con la Vostra mano sempre pronta a soccorrere e a benedire, col Vostro cuore di Alpino e di Italiano, con la Vostra fede solida e schietta come le vette delle nostre Alpi, con l'animo stesso che Vi dettava le mirabili parole di una Vostra solenne lettera Pastorale del II anno del Vostro Pontificato: « Mentre col duro affaticarsi e sforzarsi per ascendere dove l'aria è più sottile e più pura si rinnovano e si rinvigoriscono le forze, avviene pure che nell'affrontare difficoltà di ogni specie si divenga più forti pei doveri anche più ardui della vita e col contemplare la immensità e bellezza degli spettacoli che dalle sublimi vette delle Alpi ci si aprono sotto lo sguardo l'anima si elevi facilmente a Dio, autore e signore della natura »!

Pius PP. XI
Italicae Societati „ab itineribus"
anglice Touring Club dictae
grato animo benedicens

[illegible] XI DONAVA NEL 1931 ALLA C. T. I. LA DEDICA « ALLA SOCIETÀ ITALIANA DEL TURISMO, DETTA ANGLICAMENTE [illegible] ENDO CON ANIMO GRATO », PARE ESPRIMA, CON GARBATO RILIEVO E IN ANTICIPO DI SEI ANNI, IL DESIDERIO, [illegible] FU POI REALTÀ, DI VEDER MUTATO ITALIANAMENTE IL NOME DEL NOSTRO SODALIZIO.

IL CAMPO SELETTIVO DELLA «SOCIETÀ PRODUTTORI DI SEMENTI» DI BOLOGNA.

(Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

PANORAMI AUTARCHICI

I SETTORI DELLA PRODUZIONE AGRICOLA

A completare il panorama autarchico della nostra Agricoltura, il prof. Aldo Pagani, docente di Economia e Politica Agraria nella R. Università di Milano, che nel numero di febbraio illustrò l'ambiente adatto alle sicure realizzazioni della nuova Italia agricola, esamina qui alcuni fra i più cospicui risultati già conseguiti, di cui la Mostra delle Bonifiche e i dati che riassumono il recente discorso del Duce ai rurali italiani, per la premiazione dei Veliti del Grano, offrono luminosa testimonianza.

La politica agraria italiana è dominata dalle realizzazioni della bonifica integrale e della battaglia del grano, due grandiose iniziative che sono state intraprese quando ancora non si parlava, in modo esplicito, di autarchia e quando pochi credevano alla possibilità di conseguire i meravigliosi e suggestivi risultati che oggi impressionano anche il profano.

Con passiva rassegnazione si sopportava una produzione in vari settori deficitaria, perché si consideravano insormontabili le difficoltà di ambiente. Conformemente, poi, alle teorie economiche imperanti, si pensava che solo su certe colture, ritenute caratteristiche del nostro clima, si dovessero concentrare gli sforzi onde ottenere, con la esportazione, il compenso alle importazioni *necessarie* di altri prodotti. Due fatti di grande importanza venivano valutati in modo errato: la nostra esportazione era fondata su prodotti di grande pregio, è vero, ma voluttuari e quindi a collocamento incerto; mentre le importazioni interessavano prodotti alimentari di fondamentale importanza: cereali, carni e grassi, per dire solo dei principali.

Le formule imperanti erano di questo tenore: gli ottimisti sostenevano che il più perfetto sfruttamento dell'agricoltura era già raggiunto; i pessimisti, invece, che era inutile lottare contro difficoltà d'ambiente giudicate insuperabili. In tanta supina rassegnazione lo Stato agnostico lasciava operare il «libero gioco delle forze economiche» e con questo evitava, nonché di risolvere, di impostare problemi così vitali per il Paese.

Tab. I – Ripartizione della superficie del Regno (dati del Catasto Agrario).

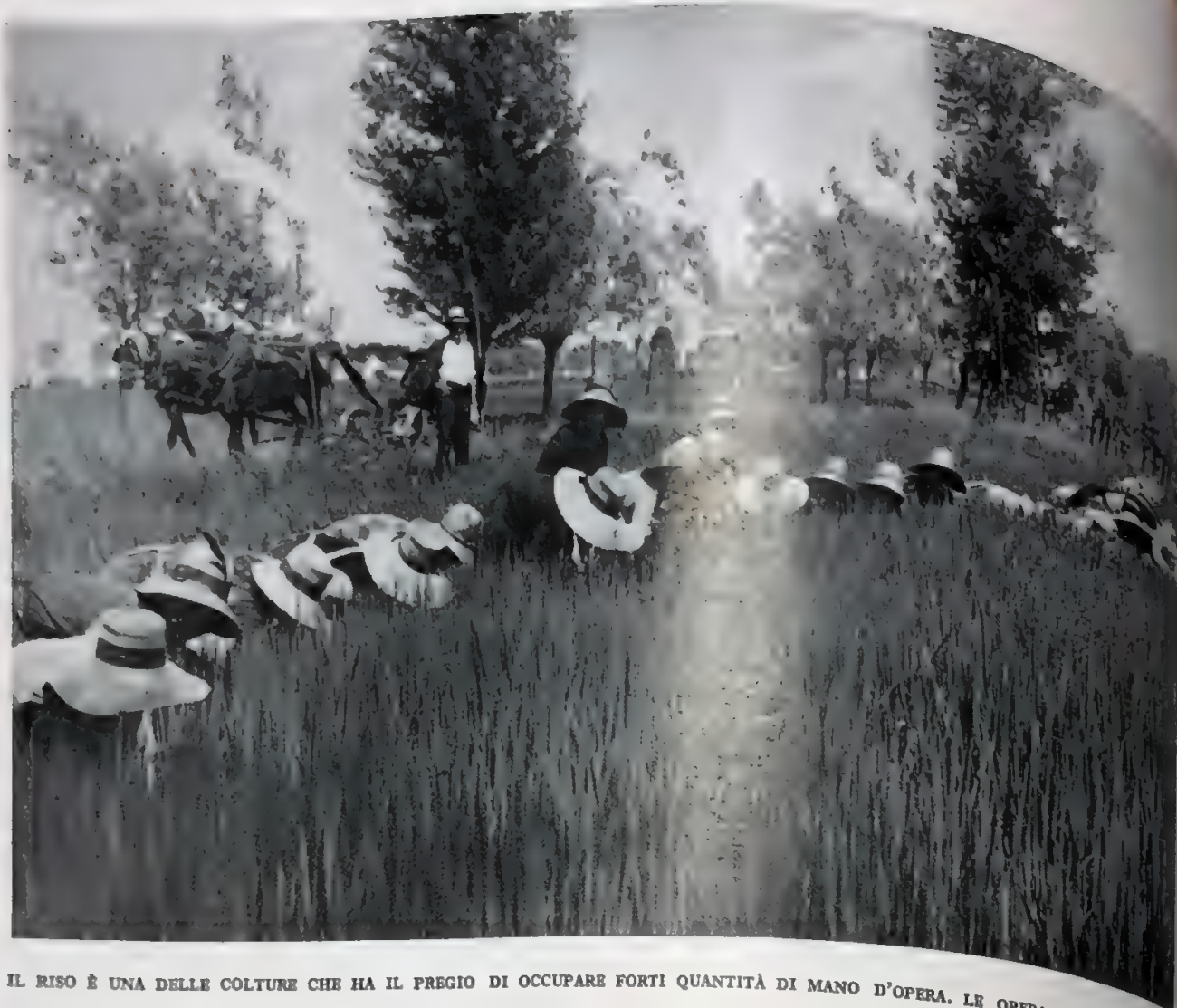
[illegible]uppi di colture	Superf. ettari
Cereali	6.675.662
Industri[illegible]	268.504
Tuberi	331.318
Legumi [illegible] granella	860.404
Ortaggi	179.245
Fiori e [illegible] ornamentali	2.192
Varie	4.318
Foraggere	2.302.490
Riposi	1.200.627
Tare	928.217
[illegible]minativi	*12.752.977*
Prati pe[illegible]enti	1.116.506
Prati-[illegible]	393.450
Pascoli	4.506.762
Legnose specializzate	2.279.949
Boschi e castagneti	5.563.398
Incolti [illegible]duttivi	1.925.598
Superficie agraria e forestale	*28.538.640*
Superficie improduttiva	*2.469.592*
Superficie territoriale	*31.008.232*

A capovolgere la situazione occorreva un atto di volontà che indicasse la meta da raggiungere al disopra delle discussioni e dei dubbi di ordine tecnico ed economico. Solo nel clima spirituale del Regime era possibile tale capovolgimento. Ma come, con molta opportunità e sensibilità squisita, mette in evidenza il Tassinari in un suo ultimo pregevolissimo volume (1), « il Duce ebbe sempre presente al suo vigile spirito la necessità di accrescere nel più breve spazio di tempo possibile la potenza economica del Paese, perché sempre la ritenne base e condizione per gli sviluppi dell'azione politica ». È di grandissimo interesse storico la documentazione che il Tassinari presenta a testimonianza di tale affermazione, perché si rileva come, anche nei lontani anni del 1919-20-21-22, il problema del grano, del carbone, della intensificazione agricola trovasse già le impostazioni autarchiche le quali oggi hanno permeato ogni nostra attività.

La battaglia del grano è stata il naturale sviluppo dei concorsi granari banditi dal *Popolo d'Italia* fin dal 1923 come iniziativa privata e personale dell'indimenticabile Arnaldo Mussolini. L'anno agrario 1925-26 può considerarsi come il primo della battaglia del grano. Opportune provvidenze, potenti mezzi materiali e largo appoggio morale sono stati messi a disposizione degli agricoltori, i quali, nel rinato prestigio della loro attività, per troppo tempo negletta, si sono risvegliati a nuove speranze con [illegible]uove energie. Il Comitato Permanente del [illegible] creato il 2 luglio 1925, riceve dal Duce [illegible]ive: aumentare la produzione granaria senza estendere maggiormente la superficie investita, risolvendo i problemi del seme, dei concimi e in genere dei perfezionamenti tecnici, nonché quello importantissimo dei prezzi. A questo ultimo problema si dette immediata soluzione con un dazio doganale di 7,50 lire oro a quintale imposto per aumentare il prezzo all'azienda e quindi per rendere rimunerativa la coltura. Si sa che la convenienza economica è il fattore primo di ogni attività produttiva e perciò non solo si ripristinò il dazio doganale, che per necessità era stato sospeso durante la guerra, ma negli anni successivi lo si adeguò sempre al livello del mercato internazionale, affinché più sicuro e tranquillo potesse essere il produttore.

Nuove varietà elette di grani furono create e largamente diffuse. Il genio italiano ha avuto modo di dare nuove prove della propria capacità e con tanto maggiore orgoglio debbono considerarsi i risultati conseguiti, in quanto la genetica vegetale era ritenuta un campo riservato agli stranieri. Nazzareno Strampelli, Francesco Todaro, Enrico Avanzi, Orlandi e altri ancora sono i nomi degli studiosi tanto benemeriti che hanno saputo creare *ex novo*, ovvero selezionare varietà di grani che, a causa degli alti rendi-

LE PUNTE DI PRODUZIONE DEL GRANOTURCO SONO ARRIVATE A SUPERARE I 90 QUINTALI DI GRANELLA PER ETTARO.
(Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

[illegible]ssinari, *La bonifica integrale nel Decennale* [illegible]*ussolini*, Roma XVII.

IL RISO È UNA DELLE COLTURE CHE HA IL PREGIO DI OCCUPARE FORTI QUANTITÀ DI MANO D'OPERA. LE OPERAZIONI DI MONDA

menti, sono chiamati appunto grani della vittoria. Tali sono, per far cenno solo di alcuni fra i tanti pregiati, l'Ardito, il Damiano, il Villa Glori, il Mentana, il Littorio, l'Edda, il Tevere, gli inallettabili 38 e 96, il Gentil rosso 48, il Cologna 12, gli inallettabili 3 e 8 Avanzi e, fra i duri del Mezzogiorno, il Cappelli e l'Aziziah.

La diffusione delle varietà elette fra gli agricoltori è stata largamente facilitata da potenti organismi commerciali e da privati, qualcuno dei quali ha assunto anche la funzione della moltiplicazione delle sementi, usando tutte le cautele atte a mantenerne la purezza. Sono da citare la Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, che ha collaborato per lunghi anni con l'Istituto di Genetica di Roma diretto dallo Strampelli, e in modo particolare la Società Produttori Sementi di Bologna. Quest'ultimo ente, creato da un istituto altamente benemerito, oltre a curare la moltiplicazione delle sementi elette e la loro diffusione fra gli agricoltori italiani e stranieri, svolge un'attività di primo ordine per la creazione di nuove varietà. Brillantissime affermazioni si sono avute in questi ultimi anni con le varietà Reno, S. Giorgio, Quaderna, Riale e Pieve della selezione Orlandi.

Alla soluzione del terzo problema affidato al Comitato Permanente del Grano ha dato un vigoroso impulso il compianto agronomo Dante Gibertini che, col suo metodo di coltivazione granaria, ha per primo conseguito le punte di produzione più elevate, ricorrendo ad accorgimenti tecnici fino allora non sospettati: varietà precoci, modalità di semina e forti concimazioni fra cui nitrature invernali, sono i capisaldi del metodo da cui si sono ricavati benefici inestimabili.

Quanto è stato fatto per il grano qui si accenna solo per sommi capi e in riferimento ai punti più salienti. L'eloquenza dei risultati dice di per sé quale mobilitazione di energie sia stata compiuta e con quanta intelligenza siano state superate difficoltà ambientali ritenute insormontabili. Le cifre della tabella dimostrano i risultati di massa, quelli cioè complessivi di tutto il Regno, sui quali fanno sentire la loro influenza

Tab. II – Le medie produzioni granarie (quintali per Ha. per tutto il Regno).

Anno	Produz.	Anno	Produz.	Anno	Produz.
1909	10,9	1919	10,8	1929	14,8
1910	8,8	1920	8,4	1930	11,9
1911	11,0	1921	11,0	1931	13,9
1912	9,5	1922	9,5	1932	15,3
1913	12,2	1923	13,1	1933	16,0
1914	9,7	1924	10,1	1934	12,8
1915	9,1	1925	13,9	1935	15,4
1916	10,2	1926	12,2	1936	11,9
1917	8,9	1927	10,7	1937	15,5
1918	11,4	1928	12,5		

Tab. III — Le punte di produzione granaria (dati stralciati dal Concorso Nazionale 1938).

Comune	Produzione (q.li per Ha.) media della zona	d. azienda prem.
Russi	27,—	54,21
Savigliano	32,44	59,60
Carpiano	24,—	51,10
Butera	16,—	35,—
Montemilone	18,—	38,—
Anzola dell'Emilia	28,15	52,51
Cerea	30,—	51,18
Castelluccio Inferiore	7,—	38,55
Sciscano	27,—	62,—
Pegognaga	34,—	59,66
La Loggia	20,77	53,48

le differenze di clima, di terreno, di preparazione tecnica e anche di possibilità economica.

I dati di produzione sui quali si mantiene vigile l'attenzione sono quelli delle *punte*, le quali indicano, per ciascun ambiente cui si riferiscono, il massimo tecnico, oggi conseguito dai soli veliti del grano, ma che domani sarà raggiunto da tutta la massa degli agricoltori. L'indipendenza granaria deve essere assicurata anche per la popolazione che va continuamente aumentando.

Il fervore di iniziative suscitato dalla battaglia del grano si è esteso a tutta l'agricoltura: il grano, nella sua qualità di prodotto fondamentale del nostro Paese e di alimento primo del nostro popolo, ha assunto la funzione di esponente di tutte le attività agricole.

Situazione quasi identica a quella del grano si ha per il granoturco. Più limitata è l'area di diffusione (nel settentrione abbiamo circa il 60% della superficie totale coltivata nel Regno e circa l'80% della produzione). Ogni anno si debbono importare in media 4-5 milioni di quintali, perché difficoltà di clima ostacolano gli alti rendimenti. In particolari condizioni di [illegible] terreni freschi [illegible] opportunamente [illegible] ottenute punte di produzione che fortemente si distaccano dalla media delle zone e ancor più da quella di zone a terreni più asciutti e con scarsità di pioggie estive. I concorsi delle Casse di Risparmio della Lombardia e del Veneto hanno dimostrato facilmente raggiungibili produzioni di oltre 50 quintali per ettaro (sempre superate da tutti i concorrenti), con massimi di oltre 80 quintali. Lavorazione del terreno e cure colturali, concimazione, irrigazione e semente eletta sono i capisaldi da tener presenti per ottenere elevate produzioni. Sulla produzione nazionale di questa coltura grava il peso di vaste superficie che, per essere di terreni poco adatti e per essere male coltivate, rendono poco. Può darsi che in tali zone il granoturco venga sostituito da altre colture e ciò avverrà quando nelle zone più produttive, l'aumento dei

UNA... FABBRICA DI LATTE: 100 QUINTALI IN UNA LATTAZIONE. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

IL GRANA REGGIANO HA CONSUMATORI IN TUTTO IL MONDO. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

I PRODOTTI TIPICI DEL NOSTRO CLIMA: PESCHI IN FIORE.

(Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

rendimenti unitari, permetterà la copertura del nostro fabbisogno, che è di 30-32 milioni di quintali. Una complicazione che esiste per il granoturco e non per il grano, è data dal fatto che il primo prodotto è usato anche per il bestiame e riesce quindi più difficile la manovra dei prezzi in rapporto alla convenienza, perché occorre tener presenti anche i prezzi del bestiame. Questa duplice destinazione è, nello stesso tempo, di beneficio, perché dà la possibilità di impiegare la eventuale superproduzione come mangime, di cui abbiamo scarsa disponibilità.

Per i cereali minori (avena, segale, orzo) si ha una certa importazione, di non grande peso, però da non trascurarsi, molto più che i rendimenti unitari di queste colture sono oggi così esigui da promettere di giungere alla copertura del fabbisogno migliorando la tecnica colturale, oggi deficente sotto diversi punti di vista.

In situazione affatto diversa si trova l'ultimo cereale che resta a considerare: il riso. Contrariamente a quanto si è notato per gli altri, questo non solo è prodotto in quantità sufficente al fabbisogno, ma alimenta anche una discreta corrente di esportazione. La coltura ha diverse caratteristiche che la rendono preziosa: è concentrata su un ristretto territorio (Novara, Vercelli, Pavia, Milano), dà alte produzioni unitarie (in media poco meno di 50 quintali per ettaro), dà un prodotto di diretto consumo e di alto valore alimentare, richiede forti quantità di mano d'opera. L'economia della coltura è affidata all'Ente Risi, che controlla la produzione e il consumo interno ed ha cura dell'esportazione. Si deve all'opera provvidenziale di questo ente benemerito se la coltura ha potuto trovare un proprio assetto sicuro attraverso la disciplina dei produttori e il controllo dei mercati interni ed esteri. La nostra esportazione si aggira su 1,5 milioni di quintali, per un valore che ha superato da diversi anni i 100 milioni di lire, cifra quasi raddoppiata (188 milioni circa) nel 1937. I paesi dell'Europa centro-orientale sono quelli che più assorbono il nostro riso.

Il settore zootecnico è quello che presenta maggiori incertezze. E poiché l'allevamento del bestiame costituisce il nerbo dell'attività agricola di molte plaghe, è facile capire le ripercussioni economiche che, sui risultati delle imprese agrarie, fa sentire l'andamento di questa produzione. Produzione foraggera ed allevamento del bestiame sono due attività agricole intimamente legate l'una all'altra. Si può dire che in tutte le aziende agricole si produce foraggio e si alleva bestiame, mentre sono rarissime le aziende che producono foraggio per destinarlo al mercato. Ogni azienda, a questo proposito, è da considerarsi autonoma, cioè autarchica, perché si rivolge al mercato solo eccezionalmente per il foraggio comune e abitualmente solo per

I PRODOTTI TIPICI DEL NOSTRO CLIMA: PERI A CORDONE VERTICALE. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

i mangimi concentrati. Ora, in un clima come il nostro, la produzione foraggera si presenta in media piuttosto scarsa, con l'aggravante di forti variazioni da un anno all'altro. Ciò provoca quelle crisi periodiche, caratterizzate da forzate e disordinate svendite, che potranno essere eliminate quando sarà assicurata ad ogni azienda una scorta di foraggio sufficente a superare le annate sfavorevoli e quando sarà disciplinato il mercato degli animali vivi e delle carni all'ingrosso. A questo, appunto, tendono gli organi corporativi e gli enti economici delle organizzazioni sindacali, i quali, preoccupati anche di disciplinare le importazioni, hanno costituita una apposita società che controlla gli acquisti all'estero e la distribuzione all'interno.

Tab. IV – Consistenza del patrimonio zootecnico (censimento 1930).

Bovini	n.	7.103.766
Equini	»	2.312.998
Suini	»	3.318.075
Ovini	»	10.268.119
Caprini	»	1.892.736

La situazione è affrontata nel settore foraggero, in quello economico e infine in tutto quanto riguarda gli animali. Azione complessa alla quale attendono vari enti sotto l'alto controllo dello Stato. Il miglioramento delle colture dovrà portare all'aumento della disponibilità foraggera, che potrà ricevere anche contributi notevoli dall'utilizzazione sempre più larga dei sottoprodotti e degli scarti. L'estensione delle superficie irrigue garantirà a molte plaghe oggi asciutte, e quindi a produzione aleatoria e scarsa, la disponibilità di foraggio. L'azione sul patrimonio zootecnico ha un duplice scopo: aumento della consistenza, miglioramento della qualità. Il primo scopo si può ritenere più propriamente legato alla disponibilità di foraggio; il secondo deve portare a più elevati rendimenti. Buone norme di governo e razionali pratiche di alimentazione costituiscono la base più solida dell'attività zootecnica. Ma ciò non basterebbe o almeno non darebbe i risultati migliori se non si operasse una oculata scelta dei soggetti. Il Ministero per l'Agricoltura e le Foreste ha disciplinato la materia particolarmente per quanto riguarda la specie bovina, che è quella che ha la maggiore importanza: individuazione delle razze meritevoli di sistematico perfezionamento, mostre e concorsi, libri genealogici, controllo di quantità e qualità per la produzione di carne e latte ed altre innumerevoli provvidenze, di cui sarebbe lungo riassumere il contenuto. L'approvazione preventiva dei riproduttori è uno dei capisaldi della rigenerazione del nostro bestiame, in particolare di quello bovino ed equino, specie che sempre hanno tenuta vigile l'attenzione dei com-

GLI AGRUMI, MERAVIGLIOSI PRODOTTI DEL MERIDIONALE. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

petenti organi statali. I quali curano pure lo studio delle malattie per mitigarne gli effetti.

Le delusioni del passato sono dipese in gran parte dalle frequenti e forti oscillazioni di prezzi. Simili perturbamenti sono deleteri in un'attività a lento svolgimento qual è quella zootecnica. Ora si tende a stabilizzare i prezzi su basi rimunerative, condizione che senza dubbio sarà feconda di risultati assai confortanti, perché solo la sicurezza del domani può stimolare le iniziative ed indurre gli allevatori al progressivo miglioramento.

Il settore zootecnico è di fondamentale importanza sotto tutti gli aspetti: per il cospicuo valore capitale, per la sua diffusione in tutte le plaghe, per la larga quota di superficie occupata dalle colture foraggere, per le industrie che da esso hanno origine, per il fatto che dà prodotti di uso alimentare. La situazione deficitaria messa in evidenza dalla tabella allegata non può, quindi, né deve durare. Le quantità indicate per il 1934 hanno dato luogo ad uno sbilancio valutario a nostro carico pari a 164,5 milioni di lire per i bovini e le carni e di lire 54,5 milioni per il pollame. Quest'ultima voce potrebbe, con sforzi relativamente modesti, scomparire dal novero delle importazioni, perché sono possibili cospicui sviluppi degli allevamenti industriali e notevoli miglioramenti possono portarsi a quelli rustici.

La bilancia commerciale è attiva per i soli formaggi: negli anni 1933-1934 se ne sono esportati in media 200 mila quintali; più alte sono le cifre dei due anni precedenti: 261 mila nel 1932 e 358 mila nel 1931. Nel 1937 si è notata una certa ripresa: l'esportazione complessiva di circa 240 mila quintali ha portato Lit. 225 milioni, contro una importazione di circa 43 mila quintali, pari a Lit. 40 milioni. Francia, Germania, Inghilterra, Stati Uniti sono i nostri maggiori mercati di sbocco, mentre le importazioni provengono in gran parte dalla Svizzera. Avviene per i formaggi come per tanti altri nostri prodotti: pur avendo una produzione nazionale di grande pregio, si trovano ancora consumatori che preferiscono il prodotto estero.

Anche per quanto riguarda il latte la situazione va considerata con tranquillità. La diffusione di razze pregiate ad alto rendimento ha portato a garantire l'aumentato consumo interno e le necessità di una fiorente industria.

Tab. V – IMPORTAZIONE NETTA DEI PRINCIPALI PRODOTTI ZOOTECNICI ALIMENTARI (quantità espresse in migliaia).

		1931	1932	1933	1934
Bovini	n.	98,2	75,9	116,9	138,8
Pollame	ql.	116,9	145,5	122,1	122,0
Carni fresche e refrigerate	»	34,9	108,5	141,3	96,3
Carni congelate	»	458,7	333,8	283,0	345,7

La produzione del burro, in continuo aumento, può considerarsi con ottimismo per la copertura del fabbisogno di grassi alimentari.

Contributi non indifferenti possono venire alla copertura del consumo interno di carni e di grassi dagli allevamenti di suini e un po' anche di ovini. Le oscillazioni di prezzo che, purtroppo, sono tipiche dei prodotti zootecnici, assumono intensità impressionante nel caso di questi animali e dei loro prodotti alimentari. I prezzi stabilizzati su livelli rimunerativi sono il più sicuro incentivo all' intensificazione degli allevamenti. Di questi allevamenti abbiamo esempi bellissimi ad impronta industriale (suini) o su aziende pastorali specializzate (ovini); però molto assegnamento vien fatto sugli allevamenti rustici o poderali, consistenti nei pochi capi che si possono mantenere utilizzando sottoprodotti o rifiuti, che troppo spesso vengono inutilmente dispersi. Per gli ovini è intervenuto un fatto nuovo assai confortante: l'ammasso ha stabilizzato il prezzo della lana, che è il prodotto principale, raggiungendo così quella condizione che è tanto invocata anche per gli altri prodotti zootecnici.

I settori dei cereali e degli allevamenti zootecnici sono senza dubbio i più diffusi: i loro prodotti si affacciano in tutti i tipi di agricoltura della Penisola. Più limitata è invece l'area di diffusione degli altri prodotti agricoli, cosicché solo certe regioni sono ad essi interessate. Ciò non significa che hanno minore importanza. Nell'economia delle regioni interessate il

I PRODOTTI TIPICI DEL NOSTRO CLIMA: LE UVE DA TAVOLA. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

L'INTENSO SFRUTTAMENTO DEI TERRENI DI BONIFICA. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

PANNOCCHIA DI SORGO. *(Fot. Città degli Studi)*

loro peso è decisivo, perché spesso si tratta di colture fondamentali, ed anche dal punto di vista autarchico nazionale investono larga somma di interessi, perché si tratta di derrate alimentari o di prodotti destinati ad importanti industrie annesse alle aziende agrarie ovvero autonome.

L'attività ortofrutticola trova nel nostro Paese esempi di produzione elettissima. Le intense radiazioni solari forniscono due elementi di primo ordine per la vita di queste piante piuttosto esigenti: la luce ed il calore. Ingenti opere sono state costruite per utilizzarle nel modo migliore. Di particolare rilievo sono quelle irrigue, di cui non possono fare a meno gli agrumi, gli ortaggi e i fiori e di cui si avvantaggiano pure le altre colture. In questo settore la produzione supera il consumo. Non per questo però è meno vigile l'attenzione degli organi competenti. Anche l'economia autarchica deve poter fare il più largo assegnamento possibile sulle esportazioni. E questi sono i prodotti agricoli classici della nostra conquista dei mercati esteri. Le brillanti affermazioni conseguite debbono essere mantenute e migliorate. L'una e l'altra finalità vanno tenute presenti perché v'è da consi[illegible] rare la concorrenza dei paesi che hanno le ste[illegible] possibilità produttive nostre e le necessità [illegible] imporsi in modo assoluto e certo. L'indiri[illegible] autarchico mira, come sempre, all'incremen[illegible] della quantità delle colture. Alle produzioni [illegible] pregio e a quelle di primizie è riserbato il [illegible] sicuro avvenire. Anche il consumatore nostro [illegible] allon[illegible]a dai prodotti scadenti, per cui il problema non è semplicemente quello di produrre, bensì quello di produrre bene. Non bisogna, [illegible] questo proposito, dimenticare le possibilità [illegible] smercio di frutta sciroppata, molto richiesta s[illegible] diversi grandi mercati mondiali, ma sempre limitatamente alle qualità superiori.

Tab. VI – ESPORTAZIONE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.

Prodotti	Quantità (quintali)	Importo lire (migliaia)
Limoni	2.168.810	314.842
Aranci	1.367.038	191.346
Mandarini	142.688	24.130
Frutta fresca	1.730.272	260.880
Ortaggi freschi	1.446.349	102.354
Pomodori	426.455	37.533
Conserva di pomodoro	870.329	193.745
Fiori freschi	27.479	34.484

La voce fondamentale della produzione ortofrutticola, e quindi dell'esportazione, è quella degli agrumi. Si citano, a titolo di esempio, alcuni dati di esportazione nel 1937.

Il problema della qualità si impone anche in un altro settore, quello vitivinicolo. Vitigni diversi e condizioni ambientali pure ugualmente diverse, sono fatti che, associati, concorrono a dare proprietà diverse alle uve prodotte. Si aggiunga un forte frazionamento della produzione e della trasformazione dell'uva in vino, che avviene in moltissime piccole aziende, e ci si renderà conto di un fenomeno che, ai fini del commercio all'ingrosso e specialmente di quello estero, è deprecabilissimo: la numerosa varietà dei tipi. Neppure il consumatore italiano conosce tutti i tipi di vini pregiatissimi che costituiscono la produzione caratteristica di determinate plaghe, e quindi solo a coloro che hanno buone conoscenze al riguardo, o per cultura propria o per aver seguito le belle mostre di vini tipici, che di tanto in tanto hanno luogo, è dato di avere ampia possibilità di scelta fra prodotti di prim'ordine, molti dei quali superano, e di gran lunga, i più rinomati vini stranieri.

Questi problemi, che sono imposti da pratiche necessità di commercio, riassumono in gran parte la situazione del settore. Alla loro soluzione attendono i Consorzi per la Viticoltura con un'azione intelligente ed efficace. Il settore merita queste attenzioni perché le cifre che si possono riportare per indicarne l'importanza sono di questo tenore: il patrimonio vitivinicolo si valuta a circa 25 miliardi di lire; si considera

pari a mezzo miliardo il numero di giornate lavorative; la produzione di uva da vinificare varia dai 50 (52,246 nel 1937) ai 70 (70,178 nel 1935) milioni di quintali, mentre il vino prodotto oscilla sui 33-34 milioni di ettolitri (oltre 46,6 nel 1935); l'esportazione supera annualmente il valore di 200 milioni di lire: 184 milioni nel 1937, esclusi il vermut ed il marsala (circa 66 milioni). Fisiologi illustri e medici di gran fama hanno dimostrato che il vino non deve considerarsi alla stregua di bevanda voluttuaria, bensì come alimento. La riduzione del consumo interno è un fatto da considerarsi, più che altro, in rapporto alle pratiche di commercio, che solo ora dànno serie garanzie sulla qualità, e a fattori psicologici, che una avveduta propaganda può eliminare. In conclusione, si tratta di un settore produttivo in cui molto è da farsi, ma con le migliori probabilità di riuscita; molto più che una provvida legislazione garantisce lo sbocco delle superproduzioni alla trasformazione in alcole e garantisce altresì lo sfruttamento intenso dei sottoprodotti, vinacce e vinaccioli, da cui si ottengono alcole, olio, materiale da panelli per il bestiame.

Fra le piante produttrici di alcole è entrato da pochi anni, ricco di promesse meravigliose, il sorgo zuccherino, che ha il grande vantaggio di dare elevate quantità di granella (utilizzabili per l'alimentazione del bestiame) e di canna ricchissima di zuccheri, di cui è relativamente semplice la trasformazione in alcole. Le esperienze fatte su questa coltura sono piene d'interesse per cui, mentre qualche anno fa il sorgo neppure si annoverava fra le piante zuccherine alcoligene (dalle canne si può ricavare, anziché alcole, un ottimo sciroppo per il consumo diretto), oggi se ne prevede un largo sviluppo, tanto è vero che sono sorti stabilimenti ed altri sono in progetto per la lavorazione del solo sorgo.

La fondamentale pianta zuccherina è la bietola. Ad essa si chiede la copertura del fabbisogno di zucchero per l'alimentazione e la occasionale produzione di alcole per utilizzare gli eventuali accumuli di produzione. Una eletta schiera di agricoltori ha già affinato i procedimenti colturali al livello di una tecnica meravigliosa, per cui è veramente il caso di dire che, in fatto di rendimenti unitari, nelle plaghe caratteristiche ben poco è da attendersi. I problemi in corso di soluzione sono quelli della produzione di seme, che abitualmente si importava, e quelli relativi al coordinamento, cioè ai rapporti con le altre colture concorrenti. In particolare si tratta del sorgo che, se fosse coltivato nelle stesse zone della bietola, potrebbe turbare un'economia già in gran parte assestata; ma si tratta pure delle altre colture che sono concorrenti della bietola dal punto di vista tecnico, perché occupano lo stesso posto nella rotazione: il coordinamento, in questo caso, consiste nel creare quelle condizioni di perequazione di prezzi dei prodotti, e quindi di redditi per gli agricoltori, che possono

PIANTA DI « CYPERUS ESCULENTUS ». *(Fot. Città degli Studi)*

dare una situazione di equilibrio produttivo; altrimenti, com'è facile intuire, si avrebbe la tendenza a seguire le colture più redditizie. Mais, canapa, lino, patata, pomodoro ecc. sono a questo riguardo, da considerarsi le colture concorrenti della bietola.

Legato al settore delle carni, quello dei grassi alimentari (vi sono grassi animali e grassi vegetali) presenta lo stesso carattere deficitario. Tel triennio 1932-34 si sono verificate le seguenti medie annue di importazioni nette:

Olio d'oliva	ql.	99.497
Olio di semi (1)	»	707.519
Burro naturale	»	16.567
Lardo e strutto (2) . . .	»	60.638

Per i grassi di origine animale vale quanto si è detto del settore zootecnico, il cui assestamento autarchico deve naturalmente rispondere anche al consumo di questi grassi da condimento. Si tratta, tuttavia, di quantità modeste.

---

(1) Importato come tale ql. 750; ricavato in tutta Italia da semi importati ql. 706.769.

(2) Di cui ql. 7626 ricavati da suini importati.

Non altrettanto può dirsi dei grassi vegetali. Molto più che per tutti i grassi da condimento è da prevedersi un continuo aumento di consumo, in parte dovuto, come per tutti gli altri alimenti, all'incremento di popolazione e in parte al miglioramento continuo del tenore di vita. La coltura dell'olivo è quella su cui si deve fare particolare assegnamento; le altre hanno scarsa importanza nella nostra agricoltura.

Il patrimonio olivicolo si valuta a circa 160 milioni di piante distribuite sulle seguenti superfici: Ha. 817.475 di coltura specializzata, più Ha. 1.060.708 promiscui a colture erbacee, più Ha. 293.811 promiscui a colture legnose e più ancora Ha. 36.538 valutati nelle tare e occupati da piante sparse. La produzione è piuttosto oscillante nel tempo: le olive sono state meno di 10 milioni di quintali nel 1936 e più di 17 milioni nel 1937; l'olio è stato rispettivamente di 1,7 e 3,0 milioni di ettolitri. Si calcola una media di 2,3-2,4 milioni di ettolitri come produzione, di fronte ad un fabbisogno di oli vegetali commestibili di circa 3 milioni di ettolitri.

Per il raggiungimento dell'autarchia in questo importante settore il programma fissa queste direttive: *a*) aumento della produzione unitaria, possibile col miglioramento della potatura e delle cure colturali, che in diverse plaghe non sono razionali; *b*) trasformazione delle zone olivastrate ed innesto degli olivastri (olivo selvatico), il cui numero si valuta a 6-8 milioni, sparsi in Sardegna e in zone macchiose del centro e del sud; *c*) impianto di nuovi oliveti allo scopo di sopperire alla perdita dei vecchi; *d*) razionalizzazione dei procedimenti di estrazione dell'olio dalle olive per evitare le dispersioni.

Come si è visto affacciarsi il sorgo fra le piante zuccherine alcoligene, così si sperimentano ora le possibilità di una nuova pianta oleaginosa non ancora coltivata in Italia, ma spontanea in Sicilia: il *Cyperus esculentus*. I risultati sperimentali ottenuti dal prof. Parisi, della Facoltà Agraria di Milano, lo stesso che ha lanciato il sorgo, fanno sperare che da questa pianta, già largamente coltivata nella Spagna e in America, si possa ricavare quella copertura del fabbisogno di olii oggi ottenuta con l'importazione dei semi oleosi. Numerose sono le iniziative in questo campo, perché moltissimi sono i semi ricchi di olio che noi produciamo (vinaccioli, cotone, lino, canapa, pomodoro, mais, limone, faggiola); senza dire degli studi in corso per sfruttare in questo senso anche le crisalidi e la pula di riso. Non si tratta sempre di olii commestibili, tuttavia le iniziative sono ugualmente utili, anche se possono riguardare quantitativi modesti.

Fra gli olii di origine agricola è da ricordarsi quello di ricino, che oggi ha largo uso industriale. Il consumo di circa ql. 200 mila era, solo qualche anno fa, completamente soddisfatto con l'importazione. Oggi è abbastanza rilevante la nostra produzione e in continuo incremento, per cui è da ritenersi che presto verrà coperto il fabbisogno, esso pure in aumento, per il sempre più largo uso di questo olio come lubrificante.

Il settore delle piante tessili deve la sua importanza allo sviluppo che l'industria ha assunto nel nostro Paese. La situazione può essere riassunta in queste considerazioni generali.

Rispetto al fabbisogno la produzione nazionale è eccedente per la seta e per la canapa, che sono materie prime assai pregiate e di cui si fa larga esportazione. Oggi può considerarsi sufficente la produzione di lino, che in pochi anni ha vigorosamente ripreso, tanto da imporre lo studio dell'esportazione. È deficente invece la produzione di lana e cotone. Le direttive che si seguono mirano alla possibile copertura del fabbisogno: *a*) incrementando la produzione di lana, tenute presenti le condizioni di ambiente e le possibilità di collegamento degli altri prodotti ovini (formaggio pecorino in particolare); *b*) estendendo la coltura del cotone che, contrariamente all'opinione corrente, è possibile, con ottimi risultati, in molte plaghe del meridionale (nel 1937 se ne sono coltivati circa 22.000 ettari); *c*) aumentando la produzione della caseina tessile, problema legato all'incremento del bestiame bovino e in ultima analisi allo sviluppo delle irrigazioni; *d*) estendendo l'impiego delle fibre tradizionali e delle nuove con l'uso di tessuti misti; *e*) incoraggiando le iniziative volte a ricavare fibre tessili da piante finora non largamente utilizzate a questo scopo (ginestra, gelso ecc.); *f*) tentando la coltura di piante esotiche, quali il ramiè, l'agave ecc.

L'autarchia economica trova nell'ordinamento corporativo grandi possibilità, per il fatto che esistono già tutti gli organi tecnici ed economici necessari per la realizzazione di un programma tanto grandioso e suggestivo. Nel campo relativo all'agricoltura la mobilitazione delle energie spirituali e materiali non poteva essere più totalitaria. Con squisita comprensione della realtà, i piani di produzione sono stati stabiliti tenendo presente il fattore morale, che ha il suo grandissimo peso, ma sopra tutto quello economico della convenienza, poiché dell'autarchia non si vuol fare un fatto transitorio (come poteva sembrare durante le sanzioni), bensì una regola della nostra vita nazionale. Qui si è fatto cenno ai principali settori agricoli, a quelli che investono più larga massa di interessi e che sono noti anche al grosso pubblico. Ma si può affermare che tutto è stato tenuto presente, anche i prodotti meno importanti e i sottoprodotti, di cui un tempo si faceva largo spreco, e anche i rifiuti, che la tecnica moderna ha dimostrato in gran parte utilizzabili.

Una vigorosa legislazione sulla bonifica integrale sta a base di tutto questo grandioso programma della più intensa utilizzazione delle risorse nazionali. La terra è la fondamentale delle nostre materie prime. Essa è ristretta, ma di più può dare, quando più intenso ne sia lo sfruttamento. Il concetto di bonifica richiama

[illegible]NSO SFRUTTAMENTO DEI TERRENI DI BONIFICA. (Da *Il Volto agricolo dell'Italia*)

alla nostra mente la conquista di terreni improduttivi e la loro messa a coltura; la qualifica di integrale ne amplia il significato, estendendo l'opera di miglioramento a tutti i terreni suscettibili di dare più elevate produzioni, anche se già coltivati. Non solo, quindi, i territori classificati nei comprensori, ma tutta la superficie del Regno ha potuto trarre profitto dai provvedimenti legislativi. Le finalità economiche, poi, collimano con quelle sociali, specialmente in riguardo al collocamento della mano d'opera, alla ruralizzazione e all'incremento demografico.

Si tengano presenti i dati di superficie indicati nella Tab. I e si giudichi da queste cifre: i comprensori di bonifica interessano 9.027.713 ettari. Su quasi 6 milioni di ettari di questi comprensori l'opera di bonifica è ultimata o in corso; i bacini montani da sistemare occupano una superficie di poco inferiore ai 9 milioni di ettari, dei quali poco più di 1 milione rientrano nei suddetti comprensori di bonifica. Si calcola a più di 300 mila ettari la superficie riscattata ed adibita alla coltura granaria. Le strade costruite in base alla legge sulla bonifica si estendono per km. 11.000; i canali di scolo ed irrigazione per km. 18.000; le arginature per km. 3700; le case coloniche sono n. 34.500; gli altri fabbricati accessori n. 44.000. Ma forse altri indici possono, meglio di questi, dare una idea precisa dell'imponenza delle opere: i dati relativi alla spesa. Dall'unificazione del Regno al 1 luglio 1938 è stata spesa la somma di Lit. 7282 milioni; di questi, ben 6579 milioni a cominciare dal 1922; di cui, però, la maggior parte, 5185 milioni, è stata spesa a cominciare dal 1928, anno della legge Mussolini sulla bonifica integrale. Le opere private sussidiate dallo Stato raggiungono, dal 1870 al 1938, la somma di 4,5 miliardi circa, di cui meno di 40 milioni prima del 1922.

La data del 1928 è decisiva, perché di quell'anno è la legge Mussolini (24 dicembre 1928, n. 3134). Perfezionata la legislazione preesistente, questa legge fondamentale fissa il piano finanziario che riguarda tutto il complesso delle opere di bonifica e di miglioramento del territorio nazionale. È questa la legge che segna il più fattivo intervento dello Stato laddove le ferree leggi del tornaconto individuale non permettono ai privati di intraprendere le opere di miglioramento.

Oggi si punta con particolare vigore sulla irrigazione, che può dare grandi benefici in breve tempo. I grandiosi impianti irrigui progettati ed iniziati in questi ultimi tempi porteranno senza dubbio un contributo sollecito ed efficace a tutte le iniziative autarchiche nei settori dell'agricoltura, perché essi raggiungono il duplice scopo di alleggerire la pressione di acque nocive in bacini minacciosi, per portarle a fecondare i campi.

Di autarchia si parla esplicitamente da poco; ma una vigorosa legislazione e grandi conquiste sono state predisposte da tempo. La battaglia del grano e la bonifica integrale stanno ad attestarlo.

ALDO PAGANI

IL TRENINO A VAPORE DELLA VAL GARDENA: NOTA PITTORESCA MA POCO INTONATA AI TEMPI...

(Fot. Egone)

IN VAL GARDENA, OGGI

Poche valli alpine sono tanto conosciute come la Gardena: di poche è tuttavia così utile illustrare, di tempo in tempo, lo sviluppo, perché fra tutte le zone di quella importantissima accolta di stazioni turistiche cui le Dolomiti dan nome, è proprio la Gardena quella che procede con più marcato dinamismo e con ritmo più veloce verso il perfezionamento della propria attrezzatura e il completamento delle proprie attrattive.

Il progresso della Val Gardena è, infatti, così rapido e tanto ampio e multiforme, che difficilmente i suoi anche più fedeli visitatori possono avere una esatta visione complessiva di quello che è stato compiuto nel giro di pochi anni; e per i visitatori occasionali è molto interessante e significativo constatare quali mete siano state recentemente raggiunte per fermo volere di uomini e quali prospettive attendano questa zona, le cui fortune tanto spesso accade di sentir magnificare.

Si debbono subito identificare i momenti più spiccati di quel dinamismo e di queste fortune; primo, l'intelligente spirito d'iniziativa di cui i valligiani sono dotati; secondo movente, lo sviluppo continuo e costantemente accelerato dell'affluenza turistica nella Valle, che quello spirito d'iniziativa tiene desto ed orienta verso le più opportune e le più indovinate realizzazioni.

Si aggiunga il favore col quale il Regime accompagna e sostiene tutte le nuove imprese che se ne dimostrino degne, ed il prontissimo aiuto prodigato dalle pubbliche amministrazioni a tutto quanto possa accrescere lustro alla vallata; e si avrà così una spiegazione schematica, ma completa, di uno sviluppo che ha del prodigioso, e che in queste pagine si vuol passare in rassegna per ciò che esso è stato negli ultimi anni.

Di prevalente importanza e di grandissimo significato è l'esame dell'affluenza dei forestieri in Val Gardena, il cui andamento, per una zona essenzialmente turistica come questa, costituisce appunto l'indice più sicuro dello stato di salute e di prosperità goduto dalle stazioni che la compongono.

Per meglio precisare, la zona cui la nostra indagine si riferisce è quella compresa fra la stretta di Pontives a ponente ed il Gruppo del Sella a levante, e cioè la metà superiore della

Val Gardena, che amministrativamente comprende i territori dei tre Comuni di Ortisei, S. Cristina e Selva, che topograficamente può definirsi Val Gardena superiore, e che anche linguisticamente ha una sua propria netta delimitazione, essendo popolata da gente che parla il caratteristico dialetto ladino, a differenza di quanto avviene nella Val di Funes, che delimita la Gardena al nord, e sull'altopiano di Castelrotto a sud. Le presenze di forestieri nella Gardena sono in continuo fortissimo aumento. I villeggianti, fra cui sono molti gli stranieri, amano la fresca amenità di queste valli e vi convengono ogni anno sempre più numerosi.

L'industria alberghiera della Gardena, che vanta una lunga tradizione, raccoglie oggi i frutti di una ponderata fase di fiduciosa progressiva espansione. Gli esercizi esistenti oggi nelle tre stazioni di Ortisei, S. Cristina e Selva, sono ben 58, con 2400 letti, ed altri 2200 letti debbono essere calcolati come esistenti in ville e case private, che si affittano stagionalmente mobiliate.

Di questa imponente attrezzatura ricettiva merita una particolare, se pur rapida illustrazione, la parte sorta negli ultimissimi anni. Nel 1926 fu costruita una nuova ala dell'albergo *Aquila* di Ortisei, con 50 camere capaci di 90 letti, dotate di ogni comodità, e nel 1938 lo stesso proprietario costruiva, in edificio separato, un'autorimessa modernissima, capace di 80 box chiusi. Nel 1935, pure ad Ortisei, si apriva al pubblico la pensione *Genziana;* nel 1938 il nuovo fabbricato della pensione *Al Sole*, quello della pensione *Riposo* e le pensioni *Germania* e *Snetton*, con un complesso di altri 115 letti.

Non meno notevole lo sviluppo alberghiero dell'alta valle: a S. Cristina venne costruito, nel 1931, l'albergo *Monte Pana* che, con la sua caratteristica sagoma magnificamente intonata all'ambiente montano e con le sue 80 camere provviste di quanto il cliente più raffinato possa desiderare, con la sua piscina ed il suo campo di pattinaggio e di tennis, è tuttora all'avanguardia delle congeneri costruzioni alpine. Nel 1937 e nel 1938, alla disagevole strada mulattiera preesistente si è sostituita una comoda strada automobilistica, che da Santa Cristina permette di raggiungere l'albergo in pochi minuti di agevole percorso.

A Selva è sorto, nel 1935, l'albergo *Roma;* a Plan de Gralba è stato ampliato il rifugio omonimo, la cui capacità è salita da 20 a 35 letti; ed al Passo Sella l'albergo del C.A.I., con l'aggiunta di una nuova grande veranda per servizio di ristorante e di una nuova chiesetta per il servizio divino. Sopraelevato di tre piani è stato il rifugio *Flora*, che ha ora una capacità di 48 letti.

Al Passo Gardena, infine, fu eretto ex novo il rifugio *Zardini*, ampia, modernissima costruzione di alta montagna con 65 camere e 90 letti, provvista delle più raffinate comodità e posta in un luogo di grande importanza, come è lo spartiacque tra le valli Gardena e Badia, cui è indubbiamente riserbato un grandissimo avvenire come zona di diporti invernali.

LA VAL GARDENA VISTA DA [illegible] OVEST È EVIDENTE LA STRETTA INTERDIPENDENZA TOPOGRAFICA DI UNA VALLE ANGUSTA CON IL SUO RETROTERRA E LA NECESSITÀ DELLO SFOGO INTESO AD ESPANDERE IL SUO RESPIRO NELLA VASTISSIMA ESTENSIONE PIANEGGIANTE DELL'ALPE DI SIUSI, VISIBILE IN PARTE A SINISTRA DEL SOLCO VALLIVO. NEL FONDO, LO SCILIAR E LA PUNTA SANTNER.

(*Fot. Langer*)

Opere pubbliche ed edilizia privata.

Accanto allo sviluppo alberghiero, l'incremento delle opere pubbliche e delle costruzioni private. L'arginatura del torrente Gardena per tutto il tratto della valle lungo il quale giace Ortisei, è degli anni 1930-33: costituita di massicci blocchi di porfido riquadrati, essa conferisce ordine e bellezza alla fisionomia del capoluogo, ed ha permesso la costruzione di una bella passeggiata sulla sponda sinistra del torrente.

Del 1934 è la costruzione del ponte in cemento armato che dalla piazza Sant'Antonio porta all'Oltretorrente; e dello stesso anno l'apertura della nuova strada che da via Roma conduce al cimitero. Il grande edificio scolastico di Santa Cristina, di linee moderne, è del 1932, mentre nel 1938 si è ricostruito ed ampliato quello delle Scuole Elementari di Selva e si sono compiute parecchie opere di pubblico interesse, quali: la nuova Casa del Fascio, grande

[illegible] SLITTOVIA [illegible] COSTABELLA, A [illegible]VA.

fabbricato di stile moderno, sorto ad Ortisei nella piazza Sant'Antonio, su progetto degli ingegneri Tanesini e Pellizzari; la nuova Casa dell'Artigiano, della quale si parlerà più oltre; la sala di [illegible] della Banda; la trasformazione dell'edi[illegible]de del Comune e l'apertura della piaz[illegible] tra il Municipio ed il palazzo delle [illegible] con l'abbattimento di vecchie, [illegible] casupole, e adorna di una fontana [illegible], nella centralissima piazza della Posta, si è aperto al pubblico uno spazio alberato e fiorito, dove l'ospite della Stazione può sostare e dove si tengono i concerti estivi all'aperto dell'orchestrina dell'Azienda di Soggiorno.

L'edilizia privata, infine, ha segnato nell'ultimo quinquennio un fortissimo progresso: nella sola Ortisei, capoluogo della valle, il numero degli appartamenti d'affitto, che era di 200 nel 1934, è salito ai 325 odierni.

LO SVILUPPO DI ORTISEI INVERNALE HA PRESO LE MOSSE DALLA COSTRUZIONE DELLA FUNIVIA PER L'ALPE DI SIUSI. (*Fot. Fraenzl*)

Un gravissimo ostacolo si opponeva, fino a pochi mesi or sono, al sorgere di nuove costruzioni ad Ortisei: la scarsità dell'acqua potabile, che, nelle punte stagionali di massima affluenza, si faceva sentire in modo assai preoccupante. A questa deficenza si è posto rimedio nel 1938 con un coraggio ed una prontezza esemplari, mediante la costruzione di un nuovo acquedotto consorziale, che raccoglie le acque delle ricche sorgenti di Pian del Confin ai piedi del Sassolungo, a quota 1760, e le convoglia al serbatoio del Col de Flam, subito sopra l'abitato di Ortisei, con 6500 metri di nuove tubazioni da 125 mm., capaci di 35 litri al minuto secondo. L'opera, compiuta superando notevoli difficoltà, come quella dell'attraversamento dei corsi d'acqua del Salteria e del Gardena, nonché di [illegible] strati rocciosi, costò 700.000 lire e venne realizzata con lodevole larghezza di vedute, tanto che il quantitativo d'acqua erogato potrebbe bastare ai bisogni di una massa di utenti 10 volte superiore a quella attuale. Così eliminato l'inconveniente della deficenza d'acqua potabile, che lasciava perplessi molti costruttori, oggi l'incremento edilizio del capoluogo ha ripreso con passo sicuro, confortato anche dalla sempre più vivace richiesta di ville e di appartamenti d'affitto, da parte dei forestieri desiderosi di occuparli con le famiglie. Ma anche nelle stazioni vicine di Santa Cristina e Selva il risveglio in questo campo è stato ed è tuttora promettente. A Selva in particolare, lo sviluppo edilizio previsto nel piano di potenziamento della stazione procederà secondo le direttive del piano regolatore, che è già esteso e che contempla, tra l'altro, un'ampia zona di rispetto, dove costruire non si potrà, per lasciar liberi i bellissimi campi di sci, che fanno la fortuna di quel privilegiato centro di diporti invernali.

Grazie alle nuove costruzioni di alberghi, di ville e case civili, sono attualmente ben 4600 i letti disponibili nella Val Gardena vera e propria per gli ospiti forestieri. La forza propulsiva che muove i valligiani a nuove imprese non ha limitato il proprio campo d'azione ai centri del fondovalle, ma si è estesa anche alle zone circostanti, che alla Gardena fan capo per i servizi più importanti e per i bisogni della vita quotidiana. Anche in queste zone molto si è costruito negli ultimi anni: del tutto nuovi sono, per precisare, il rifugio *Alpe di Siusi* (m. 2142), rialzato a due soli anni di distanza dall'incendio che lo distrusse nottetempo nell'ottobre 1936. Ora il rifugio, prima scomposto aggruppamento di costruzioni quasi interamente di legno, si erge maestoso all'estremità sud dell'Alpe, ai piedi del Molignon, con i suoi cinque piani in muratura e con le sue 60 camere, tutte dotate di acqua corrente e di riscaldamento centrale.

Nella stessa zona, ma al limite opposto dell'Alpe, dalla fine di dicembre 1938 trovasi aperto al pubblico l'albergo *Mezdì*, costruito da un intraprendente Gardenese a 1915 metri di altezza, raggiungibile da Ortisei in soli 15 mi-

nuti con la funivia e con un breve tronco di strada carrozzabile. L'albergo, di puro tipo signorile, situato in posizione sotto ogni aspetto ...ilegiata – ma incomparabile soprattutto per ...duta panoramica che vi si gode sulle di... dell'Alpe e sui gruppi dolomitici che la ...ndano e per la lunghissima insolazione – ... sue 60 camere e coi suoi 80 letti è venuto ...mare una lacuna nell'attrezzatura ricettiva ...stissimo altipiano, offrendo ambienti lus...si e servizi completissimi – comprendenti ...s, palestra per ginnastica e piscina per i ...i all'aperto – alla clientela raffinata per la ... è stato costruito.

A completamento di questa rapida rassegna di opere nuove, devesi infine menzionare il ristorante della stazione a monte della Funivia da Ortisei all'Alpe, costruito nel 1937 e nel 1938 dalla società proprietaria, a 2005 metri d'altezza, proprio sul crinale del monte Piz. L'edificio comprende tre saloni adiacenti di ben 178 mq. di superficie complessiva, ed è coperto da una unica amplissima terrazza, capace di un centinaio di tavolini e di altrettante sedie a sdraio, dove il turista può godersi il sole ritempratore delle grandi altezze. Ma anche dalle ampie vetrate della sala del ristorante l'occhio può spaziare dalle cime lontane delle Tofane a quelle vicine ed imponenti del Sella (m. 3055), del Sassolungo (m. 3178), della Punta delle Cinque Dita, della Grohmann e del Sassopiatto (metri 2955) a levante; sulle sconfinate distese di boschi e pascoli dell'Alpe di Siusi vera e propria, chiusa dalla catena del Molignon, dallo Sciliar e dalla Punta Santner a sud; mentre a nord, limitata dal Rasciesa, dal Seceda e dalle Odle, tutta la Val Gardena si rivela nei suoi dettagli, ed Ortisei, adagiata 800 metri più sotto, si palesa intera con le sue belle ville a toni chiari, coi suoi gruppi di alberghi, con i suoi impianti sportivi e con le nuove costruzioni ove han sede le istituzioni pubbliche e culturali.

I nuovi impianti sportivi.

Se molto di nuovo è stato fatto in Val Gardena nel campo dell'edilizia pubblica e privata, altrettanto rilevante risulta, negli ultimissimi tempi, lo sviluppo preso dagli impianti sportivi di interesse turistico nelle tre stazioni della valle, sviluppo inteso a completare la loro attrezzatura come centri di sport invernale. Alla fama delle stazioni gardenesi come centri invernali aveva contribuito innanzi tutto la costruzione della funivia da Ortisei all'Alpe di Siusi, che è del 1935. Il successo di questa iniziativa è stato completo, tanto che oggi la funivia è divenuta insufficiente a smaltire il movimento che vi si verifica in certi periodi stagionali, e si pensa all'impianto di una seconda linea in partenza dal capoluogo della valle.

(Fot. Fraenzl)

SANTA CRISTINA. RIPOSO E [illegible] ALL'ARIA APERTA

(*Fot. Pizzi-Pizio*)

Per lo sciatore che soggiorna ad Ortisei i vantaggi offerti dalla funivia per l'Alpe sono stati completati a cura della locale Azienda Autonoma di Soggiorno con la costruzione di una pista di discesa, di caratteristiche arditissime, la quale, partendo dal culmine del monte Piz, a quota 2108, conduce ad Ortisei con un percorso di 4500 metri, ricavato in parte con una breccia nella viva roccia, con un dislivello di 860 metri.

Pure a cura dell'Azienda venne costruito, nel 1938, un campo di pattinaggio chiuso, di 3200 mq. di superficie ghiacciata, in parte riservata al disco sul ghiaccio ed in parte ai pattinatori [illegible], [illegible] di tribune [illegible] di 2000 posti, di spogliatoi, di caffè ristorante e di servizi al completo. E ad Ortisei, nel febbraio 1939, è stata aperta al traffico la modernissima seiovia che, partendo da quota 1216, risale il versante sud della valle, trasportando lo sciatore, con una velocità di metri 1,7 al secondo, alla quota 1368 del Piz Ronca, dal quale discendono parecchi interessanti percorsi di varia lunghezza e difficoltà. La sciovia è del sistema Constam, con attacchi doppi a bastone; il rimorchio dello sciatore si effettua nel modo più agevole e più sicuro con 27 attacchi doppi; ogni attacco è usufruibile anche da una sola persona alla volta. La capacità oraria di trasporto è di circa 200 persone. Il meccanismo è azionato da un mo-

tore elettrico da 22 HP, installato a valle; a monte trovasi invece la stazione tenditrice.

Ma enormi passi in questo campo hanno compiuto, negli ultimi tempi, anche le stazioni dell'alta valle. Fino a due anni or sono, unico potere di richiamo per Selva e per Santa Cristina erano le bellezze naturali e la buona, se pure limitata, attrezzatura ricettiva: ora, si è ag[illegible]nto tutto ciò che una sagace ed avveduta [illegible]ativa di privati ha creato, con l'appoggio [illegible] enti locali, per dotare i due centri di im[illegible] capaci di soddisfare lo sportivo più esi[illegible]. A Selva sono state costruite, nel 1938, [illegible]ittovie, la prima delle quali parte nei pressi [illegible] strada provinciale, a metà percorso tra Selva e Plan, e in 7 minuti conduce il turista, comodamente seduto in capaci slittoni, al monte Ciampinoi, che può dirsi l'estrema propaggine nord del Sassolungo. Il punto di arrivo della slittovia si trova a 2150 metri d'altezza, e di là si offre una vista meravigliosa su quel grandioso scenario formato verso sud dal paretone del Sassolungo (m. 3178), sulle Dolomiti dello Stevia e sul Piz da Cir, che sovrastano la romantica Valle Lunga, al nord, sul massiccio bastione del Sella (m. 3155) a levante e sull'Alpe di Siusi che si distende verso ponente, chiusa dallo Sciliar e dalla Punta Santner, e, più lontano, dalle valle del Brenta e dell'Adamello. Il trasporto delle persone si effettua col comodissimo sistema della doppia slitta, che evita le lunghe fastidiose attese alle stazioni di partenza e d'arrivo.

La seconda slittovia, a slitta unica, partendo dallo stesso punto, risale il versante opposto della valle e raggiunge in 4 minuti la Selletta di Costabella (m. 1740), sul costone della valle di Antercepies.

Nove percorsi di discesa del Ciampinoi e sei percorsi dalla Costabella, segnalati e numerati, conducono lo sciatore al fondo valle, con superamento di un dislivello variabile tra i 250 ed i 1100 metri. Le slittovie di Selva assolvono ad un compito che trascende i limiti dello sport, per estendersi al campo turistico in senso lato. Sorte in una stazione dove mancava sinora al forestiero ogni possibilità di rapido spostamento verso l'alta montagna con mezzi meccanici, e dove l'abbondanza della neve perdura per almeno 4 mesi all'anno, le slittovie risolvono ottimamente il problema di facilitare anche all'ospite non sciatore il raggiungimento della quota 2000 e dei punti panoramicamente più suggestivi della intera regione.

Allo sportivo interesserà, invece, conoscere che in Val Gardena è stata istituita da due anni una Scuola Nazionale di Sci, con sedi staccate in ogni centro della valle. Essa impartisce l'insegnamento da dicembre a fine marzo,con uniformità di metodo, in 4 corsi, valendosi di maestri patentati e di esperto personale tecnico.

[illegible]ANTE DELLA STAZIONE A MONTE DELLA FUNIVIA ORTISEI-ALPE DI SIUSI (M. 2005). *(Fot. Holzknecht)*

L'ALBERGO ALPE DI SIUSI (M. 2142) RICOSTRUITO NEL 1937. (Fot. Fraenzl)

Vanto ed attualità di un artigianato.

Quando, caduta la sera, le ombre si addensano nella valle, lo sciatore che rientra dai campi nevosi, sfiorando con silenzioso andare i casolari più eccentrici, è spesso riscosso da un rumore di colpi che giunge smorzato dall'interno. Si ferma, e guarda attraverso i doppi vetri appannati dal calore; e vede, accanto alla grande stufa contadinesca in muratura, due, tre teste curve sui banchi da lavoro. Sono scultori intenti alla sbozzatura, all'intaglio od alla finitura del pezzo. Più volte, accanto ad una testa già brizzolata o canuta, ne sta una fiorente di giovinezza, e, nell'angolo più lontano del laboratorio, un altro volto muliebre si china su un tavolinetto colmo di figurine, ed una mano, con rapidi tocchi di pennello, completa la coloritura dei pezzi che domani il grossista ritirerà a dozzine per fornirne i mercati europei. Lo sciatore che rincasa ha colto così, come per incidente, l'aspetto casalingo dell'artigianato gardenese, che impiega intere famiglie con una continuità non di rado estesa a due ed anche tre generazioni viventi sotto uno stesso tetto. Ed assieme alla gioia di una giornata di sanissimo sport passata sui campi di neve, nel cuore dello sciatore che rientra solitario resterà, del pari profondo, il senso di poesia che emana da quei casolari sparsi per i declivi della valle, dove spira l'anelito ad un ideale di perfezione e di bellezza immortali, assolutamente non dissimile da quello che già accese e mosse ai primi incerti conati d'arte gli uomini dei tempi antichissimi.

La produzione artigiana gardenese ha sempre goduto un meritato prestigio non solo nell'ambito nazionale, ma anche in Europa e oltre oceano. La fama dell'artigianato gardenese della scultura in legno è dovuta, in primo luogo, alla tradizione ormai secolare di una produzione i cui inizi risalgono al 700, e che, dopo un principio faticato ed incerto, si è affermata sempre più vigorosamente e si è consolidata sopra basi fermissime, a formare le quali hanno certo concorso in misura non lieve le stesse difficoltà incontrate e superate nel lungo cammino. In secondo luogo, il successo della produzione gardenese è dovuto alla bontà degli articoli comuni, di serie, ed in pari misura alla modicità dei prezzi che han finito per avere ragione delle difficoltà cui si è prima accennato. Se fino a qualche decennio addietro l'attività commerciale di sbocco e di smercio delle sculture gardenesi poteva incarnarsi nella figura del robusto valligiano che lasciava il borgo natio, curve le spalle sotto la gerla colma dei lavori da vendere a caso per le città vicine e lontane, oggi questa figura non può avere più neppure il valore di un simbolo. Più vicina al vero, come rappresentazione simbolica della produzione gardenese moderna è la figura del titolare di una delle grandi

...CORSO DELLA SLITTOVIA DEL CIAMPINOI. *(Fot. Planinschek)*

... FLORA AL PASSO SELLA. NEL FONDO, IL SASSOLUNGO, LA PUNTA GROHMANN E IL SASSOPIATTO. *(Fot. Planinschek)*

IL NUOVO RIFUGIO ZARDINI AL PASSO GARDENA (M. 2137). (*Fot. Planinschek*)

sono conoscere, di momento in momento, i mutevoli gusti del pubblico, il genere dei prodotti più ricercati, ed orientare, quindi, la produzione nel senso commercialmente più proficuo.

A preparare poi l'artigiano, a dargli non solo conoscenza della materia trattata e della tecnica delle lavorazioni, ma a munirlo di una sempre maggiore versatilità ed adattabilità alle mutevoli esigenze dei committenti sulla base di una solida cultura artistica, pensano i due istituti specializzati ora esistenti nella valle, le Regie Scuole d'Arte di Ortisei e di Selva, che vedono aumentare di anno in anno il numero degli allievi che le frequentano. Ad Ortisei, anzi, l'affluenza sempre maggiore induceva nel 1938 il Podestà ad affrontare direttamente il problema della sistemazione radicale della R. Scuola d'Arte, alla quale venne assicurata una sede definitiva con l'acquisto e la trasformazione di un grande edificio a 4 piani, sul Corso Principe Umberto. Nella nuova sede sono degnamente sistemate non soltanto numerose aule spaziose e piene di luce, ma anche una palestra, uffici di direzione e di segreteria e locali per l'esposizione annuale dei lavori degli allievi, che si apre al termine dell'anno scolastico.

Pure per iniziativa del Podestà e presidente della Scuola d'Arte, ing. Arturo Tanesini, nell'anno XVI si è tradotto in realtà quello che da lunghi anni era il sogno dei produttori valligiani, e cioè la Casa dell'Artigiano, sorta in un nuovo edificio nella centralissima piazza Sant'Antonio. Con la fondazione della Casa del l'Artigiano, si è offerta ai numerosi produttori locali non solo una sede per le iniziative culturali destinate ad elevarne il livello intellettuale ed artistico, ma si sono pure aperti due vasti saloni di esposizione al pubblico sempre mutevole delle stazioni di villeggiatura gardenesi, pubblico che sarà non solo di curiosi, ma di acquirenti, perché le opere esposte potranno tutte essere vendute agli interessati.

Tutto questo riguarda l'attualità della lavorazione artigiana a tipo industriale. Ma devesi pure accennare all'odierna produzione artistica vera e propria della Val Gardena. Prima constatazione: le opere d'arte di scultura in legno, sbocciate dal terreno base della comune produ-

case esportatrici di sculture, colto nell'atto di prenotare una cabina sul piroscafo che lo condurrà ad un lungo viaggio d'affari nelle lontane Americhe. Perché oggidì il prodotto gardenese è appoggiato in modo eccellente a tutte le piazze di sbocco, e vi sono ditte gardenesi che posseggono locali di esposizione e di vendita nel centro di metropoli come Londra e New York, con le quali i titolari intrattengono di persona, per mezzo di viaggi periodici, le più intense relazioni d'affari. Industrializzazione, dunque? Sì, ma industrializzazione opportuna, anzi necessaria, se è il solo mezzo di vincere, con una concentrazione di sforzi, gli ostacoli che oggi tutte le nazioni oppongono, specie con gli elevatissimi dazi doganali, alla esportazione dei prodotti artigiani; industrializzazione necessaria, se soltanto i produttori più quotati pos-

...one di serie, ma che da questo nettamente si ...accano, sono oggi tutt'altro che rare, e por... spesso un'impronta di viva e potente ori...lità. Seconda constatazione: le opere d'arte ... escono soltanto dai laboratori degli scultori ...ani di solida rinomanza, ma anche, ed il ... delle volte, dalle mani di artisti giovanis..., cresciuti ed educati nell'atmosfera storica ...l'Italia mussoliniana. Basti nominare, tra ...sti, Raimondo Mureda, Littore della Scul...a, che tanto plauso raccolse recentemente ...la Capitale con quell'opera viva, attuale e ...bratamente sentita che è *Il Legionario caduto;* ...sti ricordare l'altra schiera di giovanissimi ...rmata da Vincenzo Peristi, da Carlo Moroder, da Luigi Insam, da Carlo Crepaz, da Luigi Piazza di Ortisei, e da altri valenti scultori di Selva, le cui creazioni sono altrettante testimonianze di feconda genialità.

È proprio da questo gruppo di eletti rappresentanti dell'artigianato gardenese che escono le opere più preziose e le più ricche promesse. Tanta importanza hanno, infatti, i lavori che di volta in volta escono finiti dagli studi per trovar posto nelle sale dell'esposizione, quanta ne hanno l'esempio e l'incitamento che da queste opere viene ai più giovani artigiani ancora alunni delle due Scuole d'Arte della valle, e che di lì, mossi da un sano spirito di emulazione, spingono lo sguardo assetato di bellezza alle creazioni dei compagni più anziani, già consacrate dal successo.

Un problema vitale: sveltire il servizio ferroviario.

Anche nell'ambito della facilità e della rapidità d'accesso alla Val Gardena, molto si è fatto in questi ultimissimi anni. La strada che, distaccandosi a Ponte Gardena dalla nazionale del Brennero, percorre da ponente a levante il fondo valle, toccando successivamente Ortisei, Santa Cristina, Selva e Plan e raggiunge in 23 chilometri la base del massiccio del Sella, è stata talmente allargata e migliorata, a cura dell'Amministrazione provinciale, che il tronco della Gardena si può oggi citare a modello di tecnica delle costruzioni stradali alpine.

Le modifiche più importanti riguardano il tratto in località San Pietro di Laion (al nono chilometro), dove il tracciato è stato completamente rifatto per eliminare una curva cieca e per stabilizzare la pendenza della strada; il tratto da Roncadizza ad Ortisei (dall'undicesimo al tredicesimo chilometro), dove si è abbandonata la vecchia sede stradale che correva a destra del Gardena, per crearne una nuova a sinistra del torrente, eliminando così tratti in forte salita e rendendo visibile Ortisei da lontano al forestiero che vi arriva; il tratto da Santa Cristina a Selva (dal diciassettesimo al ventunesimo chilometro) completamente rifatto su nuova sede, con eliminazione della ripida salita tra l'albergo *Maciacconi* e la R. Scuola d'Arte di Selva e di varî incroci incustoditi della strada stessa con la linea ferroviaria.

Tutta la strada provinciale è stata poi bitumata e, di conseguenza, liberata dalla polvere anche nei periodi nei quali il traffico è più intenso. Dal canto suo, il Comune di Ortisei ha provveduto a proprie spese, nell'anno 1935, alla lastricatura in cubetti di porfido del corso principale del paese e della piazza della Posta. Altre modifiche e migliorie stradali sono ora in via di completamento nel tronco che da Plan porta al Passo Sella, dove, oltre all'allargamento della sede stradale, si sono sopraelevati, con opere

ORTISEI – IL NUOVO EDIFICIO SEDE DELLA REGIA SCUOLA D'ARTE, FUCINA DI VALENTI E GENIALI SCULTORI IN LEGNO. (*Fot. Langer*)

ORTISEI – LA NUOVA CASA DEL FASCIO. (*Fot. Langer*)

AD ORTISEI, SUL SOLEGGIATO VERSANTE NORD DELLA VALLE, SONO SORTE NUMEROSE VILLE NUOVE PER FORESTIERI. (*Fot. Langer*)

ingenti, alcuni tratti compresi tra l'albergo *Plan de Gralba* ed il rifugio del C.A.I., per liberarli dai frequenti franamenti dei detriti ghiaiosi accumulati alle falde ovest del Sella. Infine, allargamenti e migliorie sono state apportati al tratto compreso tra il bivio Plan de Gralba-Passo Sella-Passo Gardena e questo alto valico. Questi ultimi lavori, condotti in zona che, per l'altezza superiore ai 2000 metri, presenta gravi difficoltà a causa del fattore climatico, trovansi tuttora in corso di finitura.

Un solo problema, di vitale importanza, resta oggi da risolvere per l'ulteriore sviluppo della Val Gardena: quello del miglioramento delle comunicazioni ferroviarie. Il trenino a vapore che, oggi ancora, staccandosi dalla linea elettrificata Bolzano-Brennero a Chiusa, sale a guadagnar quota con lenti e faticosi contorcimenti e con frastuono di sconnesse ferraglie, è sì una nota non priva di pittoresco, specie per chi abbia animo aperto a romantiche nostalgie; ma per chi guardi alla necessità di una completa e ben coordinata organizzazione dei servizi pubblici, che è esigenza imprescindibile per una valle tanto frequentata e tanto fortunata, il trenino non è che un anacronismo, che lascia perplesso e sconcertato l'osservatore più obiettivo.

Non [illegible] facile, inver[illegible]iegare ragione[illegible] pe[illegible] [illegible]ggiatore, che ha raggiunto Chiusa dopo un lungo viaggio compiuto con la rapidità e la regolarità meravigliose delle ferrovie dell'Italia fascista, debba essere costretto prima alla fastidiosa lunga attesa in stazione, e poi ad impiegare ore una e minuti 38 a percorrere i 27 chilometri che lo separano da Ortisei; ore 2 e minuti 8 per i 33 chilometri che lo separano da Santa Cristina, ed ore 2 e minuti 34 per arrivare a Selva, che dista da Chiusa soltanto 40 chilometri.

Se si pensa che la grandissima maggioranza dei turisti che si recano in Val Gardena provengono da città lontane, e che almeno la metà di essi appartiene a nazioni estere, si comprenderà facilmente come non possano bastare le bellezze panoramiche offerte dalla linea a compensare il viaggiatore dal disagio di un viaggio finale percorso alla velocità media di 15 chilometri orari, e come, alla fine, non il rispetto alla nota pittoresca, ma un senso di fastidio e di irritazione sia quello che domina il turista avviato per ferrovia alle reputate stazioni della Val Gardena.

A questo stato di cose si deve trovare, e presto, un rimedio. È ben vero che alla già prospettata soluzione di abolire la linea ferroviaria e di concentrare tutto il traffico sulla strada automobilistica che percorre il fondo valle salendo da Ponte Gardena, i Gardenesi sono, e forse giustamente, avversi. È altrettanto vero che la elettrificazione della linea richiederebbe una

IL NUOVO ALBERGO "MEZDÌ" (M. 1915) SULL'ALPE DI SIUSI. *(Fot. Langer)*

spesa molto elevata, soprattutto per la necessità di modifiche non lievi del tracciato, conseguente all'aumentata velocità dei convogli. Ma la Val Gardena, con la sua gloriosa e fiorente produzione artigiana di sculture in legno di alto valore commerciale, con le sue attuali 370.000 presenze annue di forestieri e con la necessità del loro approvvigionamento, e, più che tutto, per l'apporto di valuta estera che le correnti turistiche straniere arrecano, merita bene che questa spesa sia affrontata, e senz'altri indugi venga risolto un problema che si fa più assillante di stagione in stagione.

Provvide opere stradali sono state compiute negli ultimi anni in Alto Adige, e molte altre sono in via di compimento, per abbreviare la distanza del capoluogo della Provincia di Bolzano a stazioni di importanza turistica abbastanza modesta. Non si può, dunque, indugiare a risolvere il problema del rapido e comodo raggiungimento delle stazioni della Val Gardena per ferrovia. Quando i 30 chilometri di linea da Chiusa ad Ortisei potranno essere coperti in 40 minuti, e in un'ora i 40 chilometri da Chiusa a Selva, sarà dato al forestiero ciò che è giusto e logico dargli, ed agli intraprendenti valligiani lo strumento più efficace per le sicure affermazioni della bellissima valle ladina.

GIORGIO PELLINI

UNO DEGLI ASPETTI CARATTERISTICI DELL'ARTIGIANATO GARDENESE: IL LAVORO CASALINGO, CUI SI DEDICA SPESSO L'INTERA FAMIGLIA. *(Fot. Pizzi-Pizio)*

IL GOLFO DI SAGONA, IL MAGGIORE DELLA CORSICA. SULLA RIVA SETTENTRIONALE È STABILITA, DAL 1774, LA COLONIA GRECA DI CARGESE, CHE CONSERVA QUALCHE TRACCIA DELLE PRIMITIVE USANZE. *(Fot. Moretti)*

SFOGLIANDO LA GUIDA DELLA C.T.I.

Curiosità della Corsica

Li to' suspiri e pianti
I piglianu par canti.

Non è necessaria un'eccezionale limpidezza dell' atmosfera per scorgere, navigando lungo le coste liguri, il Capo Corso, non dissimile, nell'azzurra chiarità marina, dal profilo delle vicine Capraia ed Elba. Da queste invece, e più dal medio Tirreno, si profila tutta quanta Cirno, potentemente gibbosa, che verso settentrione si restringe nella lunga penisola del Capo Corso e verso mezzodì scende precipite (i poeti vi hanno veduto un cuore in cui è tutto penetrato un pugnale, emergendone solo l'impugnatura); ma, quasi appena toccato il «suol marino», si risolleva di nuovo verso il cielo: non più Corsica, ma Sardegna.

Sardegna e Corsica: duplice nome di un'unica conformazione geologica che costituisce la più antica parte emersa dell'Italia; duplice nome di un'unica terra che non ha quasi discontinuità di aspetto, di lingua, di costumi dal Capo Corso al Capo Teulada.

La Corsica, l'isola più montuosa del Mediterraneo, non ha avuto, come alcune fra le sue sorelle – quali Creta, Cipro e Malta, focolai di vita e di arte – il privilegio di una civiltà propria, che abbia efficacemente influito sulla storia dell'umanità.

La Corsica ebbe invece accentuate le caratteristiche della sua insularità; ma essa era troppo vicina ad altre terre per non essere contesa fra genti prossime e lontane, vivendo così una vita forte, ribelle, violenta, sempre fra tragiche vicende. Questa storia è a tutti sommariamente nota, quando l'isola fu successivamente etrusca, punica, romana, vandala, bizantina, longobarda, parzialmente saracena; quindi, sotto il marchesato di Toscana, il conte Bonifacio di

cui successe, come vicario della S. Sede, ... Landolfo di Pisa; poi, nel secolo XII, ... tra Pisa e Genova e sotto il predominio ... seconda, con poche interruzioni, fino al ... Così pure sono a un dipresso conosciuti ... splendore panoramico di quasi tutta l'isola, ... quasi mistica delle sue selve profu... carattere alpino delle sue gole montane, ... icenza dei suoi golfi, l'interesse arti... documentario delle sue chiese romanico-... le tradizioni, le leggende, i vòceri, i ... suo fiero popolo.

... noti, singolari aneddoti storici e curio... psicologia degli abitanti, rivelazioni dell'anima dei Corsi, di cui qui daremo qualche rapido saggio.

Per l'Italia, Bastia è la bella porta dell'isola. Essa, per la posizione e per l'aspetto, sembra una città della riviera ligure, con le sue alte case e il contrasto urbanistico tra il vecchio e il nuovo. Qui, nell'ampia alberata piazza di San Nicola, prospicente sul nuovo porto, volge la faccia verso oriente la statua marmorea del maggiore figlio dell'isola. L'aveva da poco compiuta nel suo studio Lorenzo Bartolini, per raffigurarvi Augusto, quando una commissione municipale di Bastia, incaricata di commettere allo scultore toscano una statua di Napoleone,

BASTIA, DALLA BOCCA DEL PORTO VECCHIO. SI NOTINO LE ALTE CASE E LA FACCIATA DI SAN GIOVANNI BATTISTA COI DUE CAMPANILI.

vi si recò e, trovatasi davanti alla espressione eroica di questo marmo già pronto, lo scelse come ritratto dell'Augusto moderno.

A pochi passi dalla piazza vale la pena di visitare il Museo Civico, per la sua singolare raccolta numismatica, di un interesse, si capisce, tutto locale. Vi sono infatti le monete di Teodoro, l'effimero re della Corsica, la cui sigla TR era ironicamente interpretata *tutto rame* o *tutti ribelli*; e ve n'è un'altra ancora più strana: quella che venne coniata a Parigi nel 1870, allorché, in odio a Napoleone III, fu proposto di restituire la Corsica all'Italia. Abbastanza acre l'epigrafe che vi si legge: « *Mort aux Corses! Le citoyen Rochefort propose le 15 septembre 1870 de restituer la Corse à l'Italie. La Corse est à vendre à qui veut l'acheter pour un franc* ».

Anche ad osservare il Capo Corso sopra una carta, se ne indovina tutta la bellezza, proteso com'è nel mare per 37 km. e largo da 9 a 14. Il suo giro, ormai tradizionale per ogni visitatore dell'isola, costituisce una gita interessante, sia perché si può ammirare tutta l'industriosità degli abitanti, che hanno terrazzato i pendii e difendono, mediante stuoie, le svariate colture dai soffi del freddo maestrale o del caldo libeccio, sia per le vedute panoramiche sul mare e sulle valli. È terra ferace anche di valentuomini, tra cui uno famoso, Francesco Morazzani, fu presidente di una repubblica dell'America Centrale.

Lungo il percorso vedremo torri genovesi di vedetta e qualche curiosità di natura o d'arte, come il santuario di Santa Caterina, che ha la singolarità del transetto disposto lungo la facciata e, incastrati in questa, nove bellissimi bacini ispano-moreschi del Quattrocento, secondo una pratica decorativa tutta italiana.

Ho ricordate le torri genovesi: sono, si comprende, medioevali e più precisamente del secolo decimoquinto: anche quella che sorge presso il colle di Santa Lucia e che è detta la *torre di Seneca*, perché la leggenda locale afferma che vi abbia dimorato, durante gli otto anni di esilio a cui lo condannò Messalina, il celebre filosofo e trageda latino.

Gli storici pensano che egli abitasse in una delle colonie romane d'Aleria o di Mariana, di triste soggiorno, non in questo luogo ridente, che gli avrebbe alleviato il dolore dell'esilio e non gli avrebbe ispirato i celebri epigrammi, di cui uno contro l'isola: « *Corsica terribilis cum primum incanduit Aestas... Parce relegatis, hoc est iam parce sepultis; Vivorum cineri sit tua terra levis* »; l'altro contro gli abitanti, le cui caratteristiche erano: « *Primum est ulcisci lex; altera vivera raptu; tertia mentiri; quarta negare deos* ». È certamente da un luogo di sofferenza e di tristezza che egli ha potuto scrivere alla madre Elvia le stoiche, ma pur commoventi parole:

IL GOLFO DI PORTO, VEDUTO DAL PASSO DI LAVO. (Fot. Moretti)

« Tutti i beni che la fortuna mi ha largito, ricchezze, onori, favori, li ho collocati in tal posto donde essa potesse riprenderseli senza che io neppur mi movessi ».

Un'altra torre, quella di Nonza, affida la sua fama, consacrata anche dal romanzo omonimo del Guerrazzi, non alla leggenda ma alla storia; alla storia quasi miracolosa di quel Giacomo Casella che nel 1768 vi si rinchiuse, resistendo contro un corpo di 1200 Francesi e, ottenuta la capitolazione con l'onore delle armi, destò al suo uscire l'ammirazione del generale Grandmaison, comandante francese, quando, alla costui domanda: « Dov'è la guarnigione? », si sentì rispondere: « La guarnigione?... Sono io ». E aveva una gamba di legno.

La torre di Nonza non è l'unica curiosità del paese da cui essa s'intitola. Questo, infatti, si vuole che sia la patria di Santa Giulia, patrona a un tempo di Livorno e della Corsica. Ma se proprio non nata a Nonza, in questa località subì la morte per crocifissione l'eroica giovanetta cristiana il 22 maggio del 470, dopo che il carnefice le ebbe strappati i seni. Questi, gettati a terra, fecero zampillare le due sorgenti che tuttora forniscono l'acqua potabile al paese; e quantunque una fontana sia stata inaugurata proprio nella piazza di Nonza da alcuni anni, gli abitanti si servono a preferenza dell'acqua della Santa, sebbene, per attingerla, debbano percorrere una strada malagevole. È vero che l'uso di quest'acqua è raccomandato da una iscrizione che dice: « Chi di quest'acqua beverà – Indulgenza guadagnerà ».

Dove il Capo Corso si congiunge col resto dell'isola è il valico del colle di Teghime, da cui si sale a Oletta, paese fatto sacro dall'eroismo di Maria Gentile Guidoni, magnifico nome italico. Essendosi qui scoperta, il 13 febbraio 1769, una cospirazione di seguaci di Pasquale Paoli contro il recentissimo dominio francese, sette congiurati vennero messi a morte con l'orrendo supplizio di spezzare loro le ossa per mano del boia; poi ne furono esposti i cadaveri, col divieto di dar loro sepoltura. Ma chi poteva trattenere la Guidoni, fidanzata di uno dei giustiziati, Bernardo Leccia? Essa, disprezzando il divieto, riuscì a seppellire di nottetempo, nella chiesa di San Francesco, il corpo del suo caro, e quando più tardi vide arrestati il padre, un fratello e un cugino del Leccia, considerati autori del trafugamento, si recò a Bastia a narrare tutti i particolari del proprio atto al generale De Vaux, che le fece grazia. Mirabile atto d'amore e di carità cristiana dell'« Antigone côrsa », che ispirò due drammi ai poeti isolani Pietro Lucciana e G. P. Luciardi.

Il punto più strategico della costa settentrionale dell'isola è Calvi, la fedele di Genova, fasciata dalle mura dugentesche che le eresse a

SENO DI MARE SULLA COSTA OCCIDENTALE DELLA CORSICA. (Arch. fot. C.T.I.)

difesa la Superba. Fu al suo assedio nel 1794 che Nelson, raggiunto allora il grado di capitano di vascello, perdette un occhio.

E, in tema di curiosità storiche, si può aggiungere che nella cittadella di Calvi prima e poi nel convento di San Francesco furono rinchiusi 229 fra sacerdoti e laici dello Stato Pontificio, qui deportati d'ordine di Napoleone, per essersi rifiutati di prestare giuramento di fedeltà e di sudditanza. Altri coraggiosi sudditi della Santa Sede, che avevano opposto lo stesso rifiuto, vennero confinati quali a Torino, quali a Pavia, altri a Fenestrelle.

Ma la più bizzarra curiosità di Calvi è la pretesa casa natale di Cristoforo Colombo. La tradizione leggendaria è consacrata da una lapide appostavi mezzo secolo fa. Ma non è questa la sola tradizione colombiana dell'isola, perché un Corso – e se ne fa il nome, Giovanni da Santo Pietro di Tenda – avrebbe accompagnato il grande navigatore nel suo primo viaggio.

Andando da Bastia verso il cuore dell'isola, nel risalire la valle del Golo, il maggiore corso d'acqua della Corsica, è un dovere sostare al Ponte Nuovo, eretto dai Genovesi, ove avvenne l'irreparabile disfatta di Pasquale Paoli, battuto dai Francesi e costretto ad abbandonare l'isola per la Toscana.

Nel luogo solitario, in cui la tristezza del ricordo par giustificare il racconto di grida e di lamenti degli insepolti, che si odono nella notte, produce un'impressione di doloroso sgomento la semplice scritta del monumentino (una croce sopra una piramidetta) eretto il 3 agosto 1925:

« *Qui cascònu a 9 maghiu 1796 e milizie di Pasquale De' Paoli luttendo per a libertà di a Patria* ».

Così, nel dialetto côrso. La Patria, cioè una terra italiana. La battaglia di Ponte Nuovo, dunque, è ben a ragione considerata come la prima del Risorgimento italiano.

Pur troppo la Patria giacque – come cantò Santu Casanova – « *nat'u lettu di Golu sanguinosu... cu la schiena rotta, tra i spasimi di l'ultimu riposu* ». Ma sull'architrave della Porta di Bastia è scritto: « Col tempo ».

Non è molto lontana di qui Morosaglia, la patria del grande cittadino, ove egli nacque nel 1725, e dal 1889 riposa la spoglia del « Padre della Patria », di colui che l'Alfieri chiamò « propugnatore magnanimo de' Corsi ».

Col nome del Paoli sulle labbra, si giunge a Corte, che fu la capitale e l'abituale sua residenza. È la fiera città, le cui donne, durante la lotta contro la Superba, avevano giurato di non prendere marito per non dare altri schiavi ai Genovesi.

Vi rimangono ancora due case storiche: quella che fu il palazzo di governo del Paoli e l'altra di Giampiero Gaffori, cioè del Corso che fu la

PONTE DI COSTRUZIONE GENOVESE, PRESSO GHISONI. – PAESAGGIO DELLA CORSICA INTERNA, CARATTERISTICO PER LE ARDITE FORME DEL TERRENO E LE SELVE PROFUMATE.

(Arch. fot. C.T.I.)

figura politica più eminente dell'isola avanti il sorgere del Paoli. Fu questa la casa ove la moglie del Gaffori resistette all'assalto dei Genovesi, minacciando di farla saltare, e che nel 1768 fu abitata da Carlo Bonaparte e da Letizia Ramolino, quella ove nacque il loro figlio Giuseppe, il futuro re di Spagna, e dove fu concepito l'uomo fatale.

Proseguendo verso Aiaccio, si sale attraverso alcuni dei più pittoreschi boschi dell'isola, come quello superbo di Vizzavona, a breve distanza dai paesi di Bocognano e di Ucciani, nei quali trovò temporaneo rifugio Napoleone Bonaparte [illegible] inseguito dai partigiani del Paoli; e si tocca anche il ponte di Ucciani, alla cui costruzione – la leggenda è tuttora viva – avrebbe lavorato anche quel Giovanni Battista Bernadotte, futuro maresciallo di Francia, al quale la sorte riservava la corona di Svezia.

Ad Aiaccio la figura di Napoleone domina così prepotentemente da non trovarvi quasi posto i piccoli aneddoti relativi alla giovinezza del Grande. Ma nei dintorni si trova la maggiore curiosità storica della Corsica: il Castello della Punta, che venne fatto costruire da Carlo Pozzo di Borgo, discendente di quel Carlo Andrea Pozzo di Borgo, nato nel 1754, la cui fama dura tuttora solo in grazia del tenacissimo accani-

COSTA A STRAPIOMBO SU CUI SORGE BONIFACIO – È FORMATA DA STRATI DI CALCARI E DI SOT- [illegible] ARENARIE [illegible], LE QUALI [illegible] IL GRAN- [illegible] NOMENO DI [illegible].

[illegible] Lazzoni-Bayardi

mento col quale combatté in tutti i modi il suo grande conterraneo, di soli cinque anni più giovane di lui.

[illegible] Fece costruire il castello » non è frase esatta; [illegible]rrebbe dire piuttosto: « fece ricomporre », [illegible] la vasta mole venne qui eretta, dal 1886 [illegible] in gran parte coi materiali provenienti [illegible]molizione del palazzo delle Tuileries di [illegible] che ne riprodussero esattamente le [illegible]eno per quanto concerne la facciata [illegible]nte la piazza del Carrousel e quella [illegible] il giardino.

[illegible] [illegible]riccio costò, si dice, due milioni [illegible] allora. Bisogna proprio convenire che la tenacia non era l'ultima delle virtù della famiglia Pozzo di Borgo.

Ma il fatto più singolare di tutto questo episodio è che il palazzo abitato a Parigi dall'Imperatore Napoleone sia stato riedificato davanti ad Aiaccio proprio dal discendente del suo implacabile avversario.

Ecco un bel tema di riflessione per i filosofi della storia.

Sulla costa settentrionale del non lontano golfo di Sagona sorge Cargese, ove trovarono ultimo rifugio e tranquilla esistenza i discendenti di oltre settecento Greci che, fuggendo nel 1675, sopra una nave, dalla Morea per sottrarsi alla tirannide

LA MARINA DI MIAMO, SULLA COSTA ORIENTALE DEL CAPO CORSO. *(Arch. fot. C.T.I.)*

turca, avevano chiesto ospitalità a Genova, cui si dimostrarono riconoscenti e fedeli anche nel 1729, quando si rifiutarono di unirsi ai ribelli.

A mezzodì del parallelo di Aiaccio l'isola va sempre più affilandosi; e qui, più che i ricordi della storia, colpiscono certe bizzarre forme rocciose, cui la fantasia degli abitanti ha assegnato, secondo l'aspetto, svariate denominazioni. Ecco la « Sposata », una rupe nella quale venne tramutata una giovane pastora di recente maritata, allorché fu, per il suo arido cuore (duro come una pietra), colpita dalla maledizione materna. Poi due pietrefitte, indicate coi nomi di « il Frate » e « la Suora », erano, assicurano gli abitanti del luogo, un frate francescano di Tallano e una suora clarissa di Sartene, che abbandonarono i loro conventi e se ne fuggivano insieme, quando, meno fortunati di Filippo Lippi e della Buti, vennero cangiati in pietre.

Procedendo verso sud, ecco pararsi dinanzi a noi il « Leone di Roccapina », una grande rupe che ricorda abbastanza esattamente un leone accosciato con la fiera testa eretta. Ma la fantasia del popolo non si accontenta di così poco e favoleggia di un signore del luogo in lontani tempi, il quale ebbe dai Saraceni quel glorioso epiteto per la sua bravura, e non essendo corrisposto in amore da una fanciulla bellissima, invocò la morte, che lo tramutasse in sasso per non più soffrire.

Non molto lontano di qui, una gigantesca pietra è indicata come l'« Uomo di Cagna », pietra che non è escluso sia stata foggiata in quella forma nella preistoria.

Rare, invece, le leggende e i ricordi degli uomini. Appena qui si rammenta il brutale signorotto detto Orso Alamanno, che un suo vassallo di nome Piobetto strangolò con un laccio, per salvare l'onore della propria fidanzata. A lui si contrappone la mite figura del Serafico, il quale, gettato da una burrasca sulla costa côrsa presso San Bonifacio, si vide rifiutato ogni ricovero dagli abitanti e lo trovò in una grotta della costa.

Il Capo Pertusato segna l'estremità meridionale della Corsica. Ai palpiti del suo faro rispondono nella notte quelli del faro del Capo Testa sull'opposta costa sarda. Ma un legame ancor più appariscente di questa corrispondenza di luci e della piattaforma subacquea unisce le due isole, ed è il fitto arcipelago che, a guisa di corona, incomincia a nord con l'isola di Cavallo, quasi unita all'antica Cirno, e finisce a sud con quella ove riposa l'Eroe nizzardo.

E par che aspetti.

CARLO GRIGIONI

Guida d'Italia della C.T.I.: *Corsica*. Pagg. 260 con 7 carte geografiche, 2 piante di città. L. 15 alla Sede; L. 16.50 in Italia, Impero, Colonie; L. 18 all'Estero.

G. A. PORDENONE: DANZA DI PUTTI (DISEGNO). – FIRENZE, GALLERIA DEGLI UFFIZI

1539-1939

GENIO E SFORTUNA DEL PORDENONE

I turisti in genere, e non solo gli automobilisti, hanno il dovere di conoscere il pittore che predilesse le erculee forme di San Cristoforo: Giovanni Antonio Pordenone. Il Friuli natio s'appresta ad onorarlo con particolare fervore, ricorrendo il quarto centenario dalla sua morte, avvenuta il 12 o il 13 gennaio del 1539, a Ferrara, e precisamente nella locanda all'*Angelo*, dove il «*depintore da Porto de non*» – come lo indica il registro dei morti della chiesa di San Paolo, in cui fu sepolto il 14 gennaio – aveva preso alloggio; e vuolsi in circostanze misteriose. Così ce ne informa il Vasari, che aveva sostato a Ferrara un anno dopo il decesso: «*Parve ciò* (quella morte) *cosa strana al Duca, e similmente agli amici di lui; e non mancò chi per molti mesi credesse lui di veleno esser morto*».

Aveva cinquantasei anni, essendo nato a Pordenone nel 1483 da un mastro «murario» oriundo di Ville Corticelle, in quel di Brescia. Scomparve, dunque, nel fervore dell'attività, nel possesso pieno dell'arte – la quale fu scopo unico, diremmo quasi religioso, della sua vita –, lungi dai tre figlioletti e dalla moglie incinta d'un quarto, alla quale il Duca s'affrettò ad inviare cinquanta scudi d'oro a mezzo del suo ambasciatore presso la Serenissima.

Sulla causa vera della morte nulla si sa: congetture, e nulla più. Nemici non erano certo mancati al Friulano: il suo temperamento fantasioso e veemente, palese nelle sue maggiori composizioni pittoriche, gliene aveva procurati forse anche fuori del campo artistico, se un secolo dopo l'autore della *Carta del navegar pitoresco*, il veneziano Mario Boschini, scriveva di lui:

> L'è corso per el mondo qua e là,
> Sfidando questo e quelo a far custion.

Giudizio mitigato dal profilo gentile che ce ne dà il Vasari: «...*Era amico e compagno di molti, e si dilettava della musica; e perché aveva dato opera alle lettere latine, aveva prontezza e grazia nel dire*».

Ma non perdiamo di vista il Santo protettore dei viandanti, una delle sue creazioni più personali, «specchio della sua focosa immaginazione»: così Adolfo Venturi. Sulla facciata di due graziose chiesette del Friuli, nella chiesa di San Rocco a Venezia, nel Duomo di Pordenone,

in un disegno emigrato oltre Oceano, e altrove, il mite e gigantesco Cananeo, inarcato nello sforzo di trarre dai gorghi del fiume il Divin Bambino assiso sulle sue spalle, pare proteggerci ancora, come aveva voce di proteggere coloro che lo guardavano. Si spiega pertanto come il modello del Maestro trovasse imitatori e continuatori (basti ricordare il genero di lui, Pomponio Amalteo): viva era la tradizione secondo cui *Christophori sancti speciem quicumque tuetur illo namque die nullo languore tenetur*. E l'esempio non era mancato, in Friuli, neanche al Pordenone, che aveva certo ammirato quel jeratico San Cristoforo sulla facciata del Duomo di Gemona, scolpito in pietra grigia all'inizio del sec. XIV, che il terremoto del 1348 era appena riuscito a fendere, come annota Giovanni Villani, non a ruinare.

Quanto a sé, Giovanni Antonio aveva preferito identificarsi nel San Rocco, e sotto specie di questo Santo emaciato e piagato ci guarda mesto da un pilastro del Duomo di Pordenone e dalla pala di Vallenoncello. Anche il pittore, come il Santo, un pellegrino senza pace, sfortunato, infaticabile: infaticabile nell'operare; sfortunato per non poter cingere la fronte del lauro che Tiziano gli contese con pronta ed abile mano. Aveva concorso con il Cadorino nel dipingere la tavola di San Pietro Martire per i Domenicani di San Zanipolo, e non era riuscito

PORDENONE: SAN ROCCO (PARTICOLARE), PRESUNTO AUTORITRATTO DEL PITTORE. — PORDENONE, DUOMO.

G. A. PORDENONE: SAN LORENZO GIUSTINIANI CON SANTI. – VENEZIA, R. ACCADEMIA DI BELLE ARTI.

(*Fot. Alinari*)

a strappargli la palma. Ma sul finire del 1538, essendo stato ufficialmente riconosciuto il suo valore, aveva ottenuto l'ambitissimo onore di dipingere nella Sala del Maggior Consiglio, nella più celebre sala del mondo, allato del *teler* della *Battaglia di Spoleto* dell'avversario; ma la morte, come sappiamo, lo coglieva pochi giorni dopo, negandogli quell'ultima gioia.

Questo per comprendere la sua statura e per spiegare la ragione dell'oblìo che gravò sul « selvatico artista », come lo definisce il suo più appassionato studioso, Giuseppe Fiocco, in un'opera critica che inizierà il ciclo delle onoranze: artista schivo di piaggerie e di vanità; montanaro nell'animo e, in un primo tempo, nell'arte. Si direbbe che le Prealpi, le quali balzano improvvise a limitare la pianura e a sbarrare l'orizzonte a nord di Pordenone, gli avessero infuso sin da fanciullo un'asperità e una natural malinconia, che la musica addolciva e confortava; una scontrosità manifesta, più tardi, nei litigi col fratello per la spartizione dell'eredità paterna; financo nell'abitudine di cingere spada e rotella, quando frescava il chiostro di Santo Stefano a Venezia, per tenere a distanza gli avversari, non escluso Tician da Cadore. Piccole ombre nel quadro di una vita tutta spesa nel popolare pareti e tele di figure, in chiese e palazzi, dal Friuli alla Marca Trevigiana, da Mantova a Cremona, da Piacenza a Genova, da

G. A. PORDENONE: GESÙ MESSO SULLA CROCE (PARTICOLARE). – CREMONA, DUOMO.

(*Fot. Alinari*)

Venezia all'Umbria; una vita arsa dalla febbre di un'ascesa che aveva per meta il superamento dei più famosi pennelli del suo tempo. E non era, questa, impresa scevra di orgoglio.

La sua arte, come la sua vita: turbinosa, mutevole, originale, virile. Erano stati suoi primi maestri i Mioni da Tolmezzo, quegli artisti, pittori e intagliatori, ch'ebbero in Domenico e in Giovanni Francesco da Tolmezzo, in Giovanni Martini, in Pellegrino da San Daniele, più a contatto col giovane allievo, i loro epigoni. Legnoso e tedescheggiante all'inizio, tanto da confondersi specialmente con i due primi; ma, sui vent'anni, già ribelle alle formule rigide e agli schemi dei maestri carnici. E quando, conosciuto dapprima il Montagna, poi i Veneziani, e soprattutto il Giorgione, respira a larghi polmoni altra aria, eccolo avviarsi decisamente verso la scuola veneta, tutta colore e levità, ma con un accento costruttivo che lo accosta più a Giorgio da Castelfranco che a Tiziano. Infatti, giorgionesco nel paesaggio e nelle figure, appare nella pala per la chiesa di San Salvatore di Collalto (ora nella R. Accademia di Belle Arti di Venezia); nella pala di Susegana; in quella della *Madonna della Misericordia* di Pordenone; nella stessa pala di Brera del *Cristo trasfigurato*, dove però s'avvertono piuttosto i caratteri della maniera lottesca.

Ma la svolta decisiva per l'arte sua è segnata dal primo incontro con Roma, dove i nomi di Raffaello, di Michelangelo, del Bramante già costellano il cielo di vivida luce: ciò che avvenne nel 1516. Infatti, la Madonna della Loggia di Udine, se pur guasta dall'incendio, conserva in pieno l'influsso raffaellesco: «*andante maestoso* di linea e di colore», la esalta il Venturi. E raf-

G. A. PO[illegible]NONE: SAN CR[illegible]FORO (PARTI[illegible]) – PORDE[illegible]OMO

Fot. Bra[illegible]

faellesco è indubbiamente l'affresco da lui dipinto della chiesa di Alviano nell'Umbria, patria di quel valoroso e sventurato condottiero Bartolomeo, che fu suo protettore e amico.

Se non che Roma, dove ritornò due o tre volte ancora, doveva infondere in lui nuovi possenti germi, più affini al suo temperamento, attraverso le pitture michelangiolesche della Cappella Sistina (escluso il « *Giudizio universale* » che non conobbe mai). L'effetto è palese nel Duomo di Treviso, dove gli affreschi della Cappella Malchiostro proclamano l'avvenuta fusione fra il venezianismo e il romanismo; affreschi da cui il Rubens trarrà alcuni motivi; preludi[illegible] in particolar modo la cupola, alle vorticose [illegible] del Tintoretto.

Il [illegible] per il nostro artista un anno di incredibile attività: le commissioni non gli concedo[illegible]. Finisce gli affreschi di Treviso, dipinge l'ancona di Torre (Pordenone), affresca la casa di Paris Ceresari a Mantova, completa il grandioso ciclo del Duomo di Cremona, succedendo al Romanino. I massari cremonesi lo chiamano nel contratto l'*eccelentissimo pittore Udinese ovvero Furlano,* e nel corrispondergli la somma pattuita per l'opera dipinta con mai vista prestezza, annotano: *tota fere Civitas opus suum laudat;* e quando l'intero ciclo è finito, il documento burocratico non trova parole più idonee di queste per definire il Maestro: *pictor modernus,* pittore per eccellenza. Peccato che gli affreschi cremonesi, malamente ripuliti e ritoccati, abbiano perduto ogni freschezza e vigore: le qualità che colpiranno il Caravaggio e il Tintoretto, i quali berranno a questa fonte abbondante e tumultuosa.

Dopo una parentesi friulana – durante la quale dipinse nel Duomo di Spilimbergo le ma-

G. A. PORDENONE: LO SPOSALIZIO DI SANTA CATERINA. – PIACENZA, CHIESA DELLA MADONNA DI CAMPAGNA. (*Fot. Alinari*)

gnifiche portelle dell'organo, creando tre fra le sue più forti e omogenee composizioni (1524), e dipinse a Valeriano (dove si conserva la sua prima opera del 1506), a Travesio, a Varmo, a Udine, a Venzone, a Moriago –, lo troviamo nell'Emilia. E nel convento francescano di Cortemaggiore scioglie un inno all'Immacolata Concezione, cui è dedicata la Cappella della chiesa (vi apparteneva la stupenda pala, ora a Napoli, che rappresenta la *Vergine e quattro Santi Padri*; vi appartiene la *Deposizione di Cristo nel sepolcro*: un capolavoro, molto guasto, purtroppo, che può reggere al confronto, senza sfigurare, con opere di artisti sommi).

A Piacenza, il Pordenone lavorò a frescare la chiesa di Santa Maria di Campagna; e fu la sua più grande impresa, alla quale attese con qualche intervallo, compresa una sosta a Genova, dal 1531 al 1536. Pittura più calma e meditata che quella di Cremona, sempre tuttavia nobilissima, sia nella cappella di Santa Caterina che nella cappella dei Magi; soprattutto nella cupola festante di pargoletti, di profeti, di sibille, di scene mitologiche: fonte inesauribile, a cui attingerà la scuola emiliana, dal Guercino ai Carracci. Ma pittura sempre di suo gusto, poiché l'affresco meglio rispondeva alla sua indole dinamica, al bisogno di creazione che gli urgeva dentro. Il cavalletto, come la vita cortigianesca, non lo attraeva: da ciò l'esiguo numero di opere a soggetto profano, se si eccettui qualche espressivo ritratto (citiamo il dolce *Ritratto di musicista* di Vienna); e da ciò la sua predilezione per le chiese anche modeste e povere, dove sentiva forse l'arte tramutarsi in preghiera.

E siamo all'ultimo suo ritorno a Venezia; ritorno nobilitato dal titolo di cavaliere, concessogli dal piccolo re d'Ungheria (da ciò forse il suo soprannome di Regillo, mentre il cognome de Sachis, o Sacchiense, o Corticelli ricordava il paese d'origine e la famiglia del padre). An-

G. A. PORDENONE: PARTICOLARE DELLA DEPOSIZIONE DI CRISTO. – CORTEMAGGIORE, CHIESA DEI FRANCESCANI. *(Fot. Fiorentini)*

che in linea cavalleresca, per ciò, non da meno del Vecellio, cavaliere dell'Imperatore. Un ardore nuovo lo prende: nel giro di pochi mesi dipinge la pala di San Lorenzo Giustiniani, la facciata di un palazzo sul Canal Grande, otto lacunari per il soffitto della Scuola di San Francesco dei Frari, la *Salomè*, la pala di Santa Maria degli Angeli, la pala di San Giovanni Elemosinario. E viene, finalmente, il riconoscimento pieno del suo valore: il Consiglio dei Dieci gli commette il soffitto della Sala dello Scrutinio in Palazzo Ducale. Ad opera compiuta, la Signoria ne è così soddisfatta, che toglie a Tiziano, troppo lento e trascurato nell'eseguire gli ordini ricevuti, la pensione che godeva per il Fondaco dei Tedeschi; e un anno dopo, nel 1538, come sappiamo, commette al Friulano una pittura per la sala del Maggior Consiglio. La vittoria agognata è raggiunta. Né si dimentichi che, su cartoni del Pordenone, saranno preparati i mosaici del pozzo nell'atrio della basilica di San Marco. Un turbine di opere – paragonabile al turbine di Angeli delle sue fantastiche visioni trevigiane e piacentine – bruscamente interrotto dalla morte.

Una mostra delle opere meglio conservate e dei magnifici disegni del Maestro, ordinata dalla R. Soprintendenza alle antichità e all'arte della Venezia Giulia e dal Comitato per le onoranze presieduto dai Podestà di Udine e di Pordenone, sarà accolta nelle sale del Castello di Udine e inaugurata il 24 maggio di quest'anno: richiamo degno della maggiore attenzione per gli studiosi, fra cui non mancheranno gli stranieri; richiamo e data di palpitante interesse per gli Italiani, poiché dopo la sosta ristoratrice dell'arte, li inviteranno ad una ancor più commossa meditazione i Sacrari degli Eroi, dei quali il Friuli è fiero custode.

CHINO ERMACORA

ROMA [illegible] LAZZO [illegible]

(Fot. Car[illegible]

TURISMO E FOTOGRAFIA

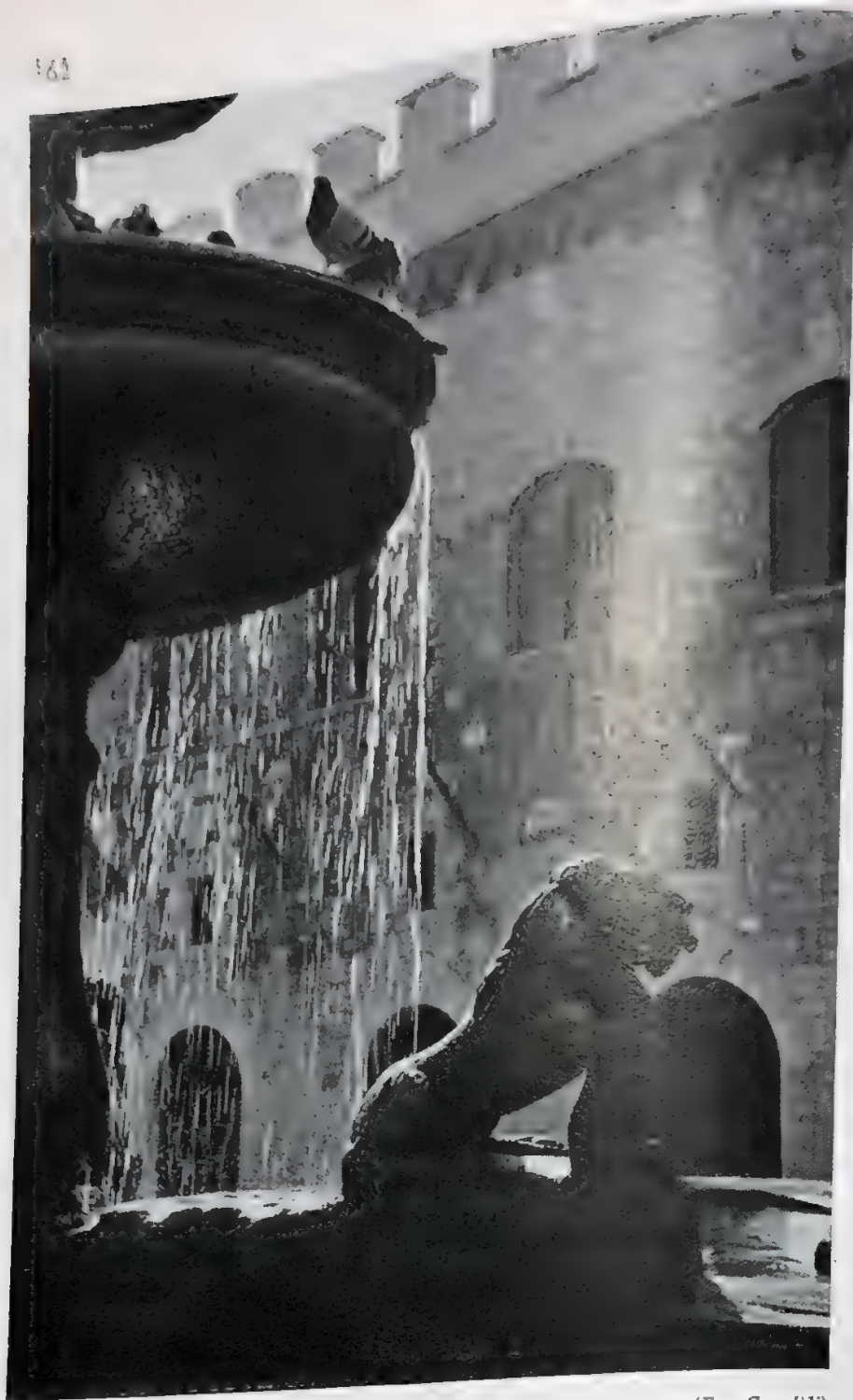
Saltiamo, per carità, il preambolo di rito: se un « cappello » ci vuole, esso non consista nell'eterna domanda se il miglior uso che possa farsi di un apparecchio da presa e del relativo materiale sensibile sia o non sia da considerarsi un'arte.

Guardiamo piuttosto alla realtà dei fatti attuali. Si trovano fotografie brutte (molte) e fotografie belle (poche). Ciò significa che fare belle fotografie non è facile, non è cosa raggiungibile dal primo dilettante in grado di comprarsi un buon apparecchio. Occorre una certa padronanza della tecnica, un po' d'esperienza, una buona educazione dell'occhio; occorrono, inoltre, attitudini personali (gusto, sensibilità, ecc.): cose quest'ultime che possono esser coltivate e sviluppate se il dilettante le possiede in embrione, ma che, se mancano del tutto, sarebbe vano cercare sui manuali e sulle enciclopedie.

Ma, in sostanza e tutto sommato, fare belle fotografie non è poi quella cosa miracolosa che alcuni « santoni » dell'obbiettivo vorrebbero far credere... Si faccia, dunque, coraggio il lettore dilettante che ancora non ha vinto premi in [illegible]ssuno dei concorsi ai quali ha partecipato: [illegible]onseguire il successo spesso non occorre [illegible]n po' di buona volontà e di perseveranza, [illegible] di passione.

[illegible]iamo poi sommariamente un'altra cosa: la [illegible]afia è entrata dappertutto. Per non par-

... SCROSCIO DELLA FONTANA DI TREVI... *(Fot. Carafòli)*

... – IN ... *(Fot. Carafòli)*

AD ASSISI, IN PIAZZA. (*Fot. Carafòli*)

lare delle riviste, dei giornali, della pubblicità, si può dire che oggi opere scientifiche, storiche, turistiche, documentarie e propagandistiche di ogni genere parlano prima – e forse più – all'occhio per via di immagini e di riproduzioni fotografiche, che alla mente per via di parole.

Dunque, la fotografia è divenuta una cosa importante, assai importante. E come l'alto livello tecnico-artistico e l'abbondanza della spontanea produzione fotografica di un Paese rappresentano uno dei tanti indici del suo grado di civiltà, così una grande nazione civile ha interesse a svolgere, tra l'altro, anche un'opera diretta a facilitare e a coltivare – specie ove difetti – la formazione di una vasta classe di foto-artisti (chiamiamoli così), distribuiti in ogni centro del Paese e in ogni ceto sociale.

A questo punto sorge spon-
tanea una domanda
questo aspetto, come
viamo in Italia? Rispon-
remo più avanti, e la
sta sarà in conseguenza
trattazione di uno da
del problema, quello
noi personalmente sta
cuore, cioè la fotografia
siderata in relazione al
rismo.

Noi, vecchi soci del
C.T.I., adoriamo l'It-
L'adoriamo d'un amore
natico, forse cieco; ma
Ci facciamo alte beffe di
passa le vacanze o fa il
gio di nozze all'estero, e
gari non ha mai visto la
cilia o Lussinpiccolo;
baratteremmo uno spic-
di Sardegna, o una strada
Assisi, o un lago lombar-
o un palmizio di Rodi,
tutte le Parigi, le Londre
le Vienne dell'universo;
biamo giurato che, per vo-
lontà nostra e per diporto,
non varcheremo mai la fron-
tiera, finché ci resterà un
provincia italiana da scoprire.
Ce ne vergogneremmo.

Ora il nostro sogno sareb-
be di veder muovere ogni
anno verso l'Italia decine,
decine di milioni di turisti
da ogni parte del globo. Li
vorremmo veder arrivare ca-
richi di tristezza e di valuta
e ripartire innamorati e fe-
lici, dopo aver capito dove
si trova la terra benedetta
da Dio, la terra della bel-
lezza, dell'arte, della civiltà;
dopo essersi umiliati ed esaltati nella maestà dell'Urbe, dopo avere inteso, bevuto alla sorgente la nuova-antica parola destinata a rigenerare il mondo nel segno di Roma, la parola che già impronta di sé il nostro secolo.

Dal sogno scendendo alla realtà, non è chi non veda l'importanza enorme che ha, e che sempre più dovrà avere, il turismo in Italia, lo si consideri nel quadro dell'economia nazionale o nei suoi riflessi politici.

Ma per incrementare il turismo che cosa occorre? Occorre una attrezzatura recettiva sempre più perfetta e via via più capace, e contemporaneamente una larga, potente, abilissima propaganda. Le due cose sono strettamente connesse. L'attrezzatura recettiva (in cui c'è pur tanto da fare) non può precedere oltre un certo

limite le correnti turistiche, e il limite di precedenza è dato appunto dalla potenzialità di richiamo della propaganda.

Ma la propaganda come si fa? Lettori, ci siamo: il 70% del materiale occorrente per la propaganda turistica è dato dalla fotografia. Così, dal quadro generale di un problema complesso, come è quello del turismo, siamo scesi al particolare (fotografia) di uno dei suoi aspetti (propaganda). Ma bisogna soggiungere che questo particolare è assai più importante di quel che sembri a prima vista, e che finora la sua importanza non ci sembra sufficentemente riconosciuta.

[illegible] convincersene, basta recarsi in un'agenzia [illegible] viaggi o in una direzione provinciale di [illegible]lavoro per farvi raccolta di pubblicazioni [illegible]che. Salvo poche eccezioni (per vero dire il materiale destinato all'estero da enti ufficiali [illegible] una scelta più accurata, [illegible] c'è anzi una rivista, [illegible] quasi esclusivamente per gli stranieri, che non [illegible]a che fotografie di prim'ordine), ci troviamo davanti a una quantità di opuscoli, manifesti e «spiegabili» men che mediocri, sovente infelici, quando non sono addirittura pietosi. Da un anno a questa parte, per intervento ministeriale (ogni pubblicazione dovrà essere sottoposta in bozza alla Direzione Generale per il Turismo), le cose stanno cambiando, ma il progresso è lento e faticoso. E la deficenza che più salta all' occhio è proprio quella fotografica. Troppo spesso si vedono fotografie piatte, desolatamente grigie, pessimamente inquadrate, con le linee cadenti o convergenti verso l' alto, prese da sciagurati punti di vista e magari a cielo coperto, con le ombre impastate e tetre; fotografie che, nel migliore dei casi, sono aridamente documentarie, prive cioè di quel calore di vita, di quell'immediatezza, di quel rilievo, di quell'armonia che solamente possono fare di un'immagine fotografica un qualche cosa [illegible] attrae, che piace, che [illegible].

[illegible] questo? – ci si domanda [illegible]ndo una signora [illegible] a casa sua fa [illegible] toletta, indossa l'abito più bello, presenta il suo domicilio ordinato e pulito come uno specchio... Perché le città, le stazioni climatiche, le regioni debbono, invece, invitare i desiderati ospiti presentandosi con un'immagine del loro volto quasi sempre inferiore al vero, spesso non allettante, talvolta addirittura repulsiva?

Eppure, volendo, in materia di fotografia turistica si possono fare cose magnifiche. Un paese, un monumento, una campagna, una marina, che, osservati superficialmente e in condizioni sfavorevoli, possono sembrare banali, fotografati da quel determinato punto di vista, in quella tale ora del giorno e in quella certa stagione, acquistano una bellezza ed un significato – «vivono», si direbbe, nella loro atmosfera – in un modo insospettato e prestigioso.

Ma ottenere certi risultati fotografici non è da tutti, e per averli non c'è altro mezzo – eccet-

LA ROCCA DI SENIGALLIA. *(Fot. Carafòli)*

A ROMA, IL FORO MUSSOLINI.

(Fot. Carefa

tuati casi rarissimi – che rivolgersi a dilettanti appassionati. I professionisti vanno esclusi. Il fotografo professionista è un artigiano per cui il tempo è moneta. Egli non può perdere ore e giornate nella paziente « caccia » e nei ripetuti tentativi di cogliere, nel modo più felice, un determinato motivo. Non solo: è meno facile che il fotografo professionista possegga – in confronto al dilettante – la preparazione culturale indispensabile a fargli intendere il valore assoluto o contingente di un dato soggetto, o a fargli apprezzare in giusta misura un'opera d'arte o una linea architettonica.

Chi scrive ha avuto per caso sott'occhio, negli uffici di un non secondario Ente Provinciale per il Turismo, una serie di fotografie che l'Ente, incalzato da richieste, aveva fatto eseguire da uno dei migliori professionisti locali, i cui ritratti facevano degnissima mostra di sé in una vetrina del centro cittadino. Orbene: erano cose lacrimevoli. Il professionista, sollecitato più volte e uscito finalmente dal suo laboratorio, aveva preteso in un paio d'ore di fotografare i massimi monumenti della città, come veniva veniva, ci fosse ombra o sole, cielo azzurro o cappa di piombo, con quali disastrosi risultati abbiamo detto.

I professionisti hanno fretta, e poi, tratti dal loro studio e dalle loro luci accomodevoli, è facile che vengano a trovarsi come pesci fuor d'acqua. E se un professionista si specializza, se cioè la sua fotografia turistica diventa un'impresa commerciale come un'altra – costretta a dare un determinato rendimento quantitativo entro i limiti di tempo imposti dal bilancio – allora si cade nella volgare « cartolina illustrata ».

Esistono ditte di fotografia documentario-turistica che forse hanno fotografato e archiviato ogni portale e ogni panorama della Penisola; eppure fra gli amatori di fotografia nobilmente intesa, quando si vuol definire una immagine che non presenta altro interesse fuorché il nudo documento, una immagine turistica che manchi di vita, di interpretazione, di « sentimento », si dice: – È una fotografia tipo... (e qui si nomina una di quelle ditte). I buongustai non ricorrono, per le loro pubblicazioni, al materiale in commercio che quando non possono farne a meno; per loro, l'Italia è ancora tutta da fotografare.

Pur lasciando ai professionisti e alle case editrici (per altro ordine di fatti altamente benemerite) la parte che loro necessariamente spetta, bisogna convenire che la maggior parte dei soggetti turistici originali, significativi, meditati con amore e spesso realizzati con maestria artistica, non potrà che seguitare a provenire dalla massa dei dilettanti.

Prescindere da questo pregiato e spontaneo apporto, capace di raccogliere, come per vasi

(Fot. Carafoli)

capillari, i contributi di ogni più remoto angolo del Paese, sarebbe, per chi faccia propaganda turistica, un volersi privare del materiale migliore; e per contro, sarebbe una manchevolezza – per gli organi in grado di farlo – non organizzare in qualche modo la massa amorfa di questi dilettanti, al fine di raggrupparli, indirizzarli, stimolarli, educarli.

Lo ha compreso la Direzione Generale per il Turismo, che, a mezzo di una circolare dell'ottobre scorso, ha disposto affinché i dipendenti Enti Provinciali scelgano ognuno «un abile fotografo, professionista *o dilettante*», da nominare «Corrispondente fotografico della Direzione Generale per il Turismo» per la provincia.

Non sappiamo quali risultati abbia dato o come proceda questa ricerca. A quanto ci consta, dobbiamo dire che la suddetta circolare – per le condizioni che proponeva agli aspiranti (ad esempio: tutte le spese a carico del corrispondente) – non ha incontrato il favore dei professionisti, né ha suscitato gli entusiasmi dei dilettanti. Forse bisognerà rivedere quelle condizioni. L'idea, per citare ancora, di stabilire un compenso fisso per ogni negativo «in rapporto ai formati dei negativi stessi» – oggi che domina il minimo formato – non è apparsa allettante. Ma quel che importa è che un primo passo sia stato fatto in tal senso; siamo certi che altri ne seguiranno più spediti e sicuri.

Lo ha compreso la Consociazione Turistica Italiana, che ha chiuso recentemente il suo primo concorso nazionale di fotografia turistica ed altre due più importanti competizioni del genere bandisce in questo numero de *Le Vie d'Italia*, che segue attentamente lo sviluppo della fotografia dilettantistica in Italia, e che da tempo si vale per le sue pubblicazioni – tutte le volte che può – della collaborazione dei più noti amatori.

Noi vorremmo, però, che *tutti gli Italiani* desiderosi di adoperar bene una macchina fotografica, si convincessero dell'importanza che il loro lavoro – fatto con gioia e per diletto – potrebbe avere quando fosse intelligentemente applicato al turismo. Per i soci della C.T.I., poi, fotografare bene la regione ove sono nati o vivono, le città, i monumenti, le opere del Regime e i paesaggi che meglio conoscono – al fine di

ANCONA – PESCIVENDOLO.

Fot. Cara[illegible]

contribuire alla messa in valore del patrimonio turistico nazionale – dovrebbe essere una cosa sentita *come un preciso dovere*.

È facile dire « organizzate, stimolate »; ma sarebbe bene che, intanto, ognuno cominciasse a fare per conto suo tutto quello che può. L'organizzazione seguirà poi, e sarà tanto più sollecita, proficua e robusta, quanto maggiore sarà la preparazione individuale che troverà al suo costituirsi.

Non crediamo sia il caso, in questa sede, di diffonderci in minuti consigli pratici circa il più vantaggioso sistema di lavorare, quando si voglia fare della buona fotografia turistica.

Pochi cenni basteranno. Si usino apparecchi perfezionati, maneggevoli, di mole ridotta, per [illegible]rli sempre tenere con sé in viaggio o in [illegible]one. Chi può, si valga dell'ottica inter[illegible]bile. Con i grandangolari e con i lunghi [illegible] si rivoluziona una prospettiva abu[illegible]tengono effetti gradevoli, originali. [illegible]nza e contegno. Quando si com[illegible] un certo soggetto, la luce o l'ora del giorno è sfavorevole, è meglio risparmiare un pezzo di pellicola che volerlo fotografare ad ogni costo e male. Se non si può tornare colà in altro momento, si rinunci a quella veduta, piuttosto che correre il rischio di metterne in circolazione un'immagine diffamatoria.

Non siamo stati noi i primi – giungendo a sera in una città per « prendere » l'indomani certi luoghi – a spiegare sul tavolo la nostra brava pianta topografica della C.T.I. e a fare i conti col calendario e con i quattro punti cardinali, per stabilire l'ora del giorno più propizia a fotografare in quella tale strada, col desiderato angolo d'incidenza del sole. Si dovrebbe sempre riflettere a questi particolari. Sappiamo di un nostro amico che ha viaggiato una notte da Torino a Firenze, per essere all'ora giusta davanti a un certo tabernacolino nei dintorni di Ponte Vecchio, che il sole sfiora solamente in alcune mattine di maggio. Si è fermato poco più di un'ora in riva all'Arno, ed è ripartito col primo treno. Non gli interessava altro. Ma quel tabernacolo dorato, incassato nella parete di un severo palazzo di pietra, unito al candido trionfo

FABRIANO. (*Fot. Carafòli*)

di gigli d'una fioraia che tiene posteggio lì sotto, è riuscito un capolavoro, e «c'è dentro più Firenze» che in una panoramica dal piazzale Michelangiolo.

Cercare il nuovo, dunque, il particolare significativo; vedere tutto con occhi nuovi, rifuggire dalle solite cose troppo fotografate nelle più famose città italiane (a meno che non ci si senta capaci di ottenere, anche qui, effetti nuovi).

Infine, specie per chi non ha la possibilità di lunghi soggiorni lontano dalla propria sede abituale, applicarsi a fotografare con metodo una sola regione, una sola provincia, un solo grande centro, una sola caratteristica plaga.

Agli effetti pratici – che sono poi quelli che importano – è infinitamente meglio possedere la documentazione artistica completa, ad esempio, della Brianza (o del Ca... vese, del Montefel... Colli Albani, del C... del Cilento, delle Mad... delle isole Eolie e via d... do), che un ammasso d... time fotografie assorti... riguardanti, ogni due o... una località diversa.

Altro non ci pare di do... aggiungere. La passione... dilettante farà il resto; ... esso – appunto per que... passione e seguendo i cr... di cui dicevamo – arr... dove il professionista fre... loso e industrializzato n... potrebbe mai giungere.

Quali sono le condizioni attuali della fotografia ar... stica dei dilettanti in Italia? Un dato statistico, che citiamo con beneficio d'inventario, stima a 600.000 gli apparecchi fotografici oggi in uso da noi. È una cifra imponente, benché relativamente inferiore a quella riguardante altre nazioni. Quale il frutto pratico – almeno dal punto di vista turistico – dei milioni di scatti che ogni anno certamente deve fare questo esercito d'obbiettivi? Scarso. Il recente concorso della C.T.I., sceverato il grano dal loglio, ce ne ha offerto, se pur ce n'era bisogno, una eloquente prova.

Perché? Perché nella massima parte questi dilettanti sono abbandonati a se stessi. Tolti alcuni grandi centri (Torino, Milano, Roma, Genova), dove esistono e funzionano società o circoli fotografici aderenti ai locali Istituti di Cultura Fascista; tolte altre poche città (Firenze, Bergamo, Imperia, Ravenna, Soresina, ecc.), dove si sono formati gruppi di amatori o piccole sezioni dei maggiori sodalizi; tolti infine alcuni nuclei appoggiati ai Dopolavoro provinciali o aziendali (da ricordare quelli della *Montecatini*, della *Pirelli* ecc.), si può dire che in tutto il resto del Regno non esista traccia di una vera e propria organizzazione tecnico-artistica, sulla quale il dilettante possa contare.

Sarebbe auspicabile, secondo noi, che i sodalizi esistenti non si federassero, ma si fondessero in una sola grande associazione nazionale, capace di raggiungere e seguire ovunque l'amatore isolato, in grado di istituire filiazioni o

nominare corrispondenti in ogni capoluogo di provincia, e quindi di attirare, coordinare e orientare tutta l'attività fotografica italiana.

Si renderebbe così possibile anche la pubblicazione di un quindicinale fotografico moderno e vivace, a carattere (e prezzo) popolare, che ancora oggi manca, di cui da tempo si avverte l'opportunità e che avrebbe assicurata una grande diff[illegible] Un organo simile ass[illegible]bbe un'importanza a [illegible] possono certo aspirar[illegible] o quattro riviste m[illegible] italiane esistenti, di sc[illegible]tura, di non facil[illegible]mministrativa e di co[illegible]ato.

Ma per giungere a questo risultato occorre che si interessi della faccenda un ente di altissima autorità. E dove trovarne uno più autorevole e competente del Ministero della Cultura Popolare? E (si tratta soltanto di lanciare una idea) poiché l'attività fotografica nazionale noi la concepiamo specialmente in funzione turistica, perché, nell'ambito del suddetto Ministero, non se ne occuperebbe la Direzione Generale per il Turismo? In seno a questa Direzione si potrebbe, per esempio, istituire un « Ispettorato Nazionale della Fotografia », che verrebbe subito a trovarsi – credetelo – davanti a un vasto e delicato compito da assolvere.

VENEZIA – UN'OCCHIATA SUL RIO DELLE OSTREGHE. *(Fot. Carafòli)*

Abbiamo parlato di fotografia in funzione turistica. Ma non bisogna dimenticare – anzi si deve tener presente avanti tutto – il lato politico della cosa. Anche la fotografia italiana deve avviarsi sul piano autarchico. E per orientare i consumatori verso il materiale sensibile italiano, per creare gradatamente il clima propizio all'impianto di una grande industria nazionale di apparecchi fotografici, bisogna incominciare con l'organizzare nazionalmente i nostri 600.000 dilettanti e dar loro una adeguata stampa di categoria.

Infine, un'ultima riflessione. Il « secolo fascista » sarà eternato nella storia dalle conquiste, dalle leggi, dalle grandi opere, dai monumenti, dall'elevazione della stirpe. Ma la sua docu[illegible] iconografica spicciola, palpitante, episodica, popolaresca, completa in ogni particolare, – di cui non v'è chi disconosca l'importanza – rimarrà pur sempre affidata alla fotografia, nei libri, nelle enciclopedie, nei giornali e nelle riviste.

Ben si comprende dunque come, anche per questo, sarebbe cosa ottima poter contare sopra un gran numero di eccellenti fotografi, in tutto e per tutto all'altezza dei tempi in cui viviamo.

MARIO CARAFÒLI

Rapsodia dei formaggi italiani

Al contadino non lo far sapere – quanto sia bono il cacio con le pere. Il guaio è che il villano lo sa meglio di noi, perché mangiava formaggio molti secoli prima ch'esso giungesse alle mense urbane. In molti paesi, dal più alto Medioevo, il contadino non conosceva altro companatico.

Erano già formaggini quelli che Giacomina dei Settesoli recava in dono a San Francesco e che ne confortarono l'agonia? Lo credeva Gabriele d'Annunzio, a quanto riferisce un novissimo biografo: ma nella *Contemplazione della Morte*, paragonando quell'umanissima debolezza del Santo all'austerità del signor Bermond, il Poeta parla di "camangiari" che Giacomina avrebbe recati, e non di formaggini. E quella parola vuol dire leccornie e potrebbe riferirsi a pasticcini, a mandorlati, meglio forse che a formaggi. Comunque, la devotissima francescana da Roma non avrebbe potuto allora portare al Santo che qualche formaggella di Pecorino fresco.

Sino a pochi anni or sono, nel Lazio, una di siffatte formaggelle, ultradelicata, si chiamava "la santarella": e s'amerebbe vedere una qualche connessione tra questa castissima nella famiglia dei formaggi ed i gusti delicati del Santo d'Assisi. Certo è che il Pecorino fresco romano era grato anche ad uomo di tutt'altra natura: al duro astigiano Vittorio Alfieri che, quando abitava a Villa Strozzi (dov'è oggi il Teatro Reale dell'Opera) scendeva sovente a far colazione, con un po' di pane e di quel formaggio, a Fontana di Trevi.

Vedete, come, a poco a poco, dal fondo delle campagne medioevali, il cacio sia asceso alla mensa dei Santi e dei poeti. Oggi, si può dire che non v'è raffinatezza in cui il formaggio non entri, per diritto o traverso. Guardate la gran parte che gli si comincia a fare nella stessa ora elegante del tè.

Il cacio, a prima vista, parrebbe entrare nel tè come il famoso cavolo a merenda. Eppure, potrei darvi un paio di ricette che non solo vi provino quanto il formaggio sia, anche alle cinque del pomeriggio, all'altezza del giorno: ma che vi facciano addirittura trasecolare.

Farete un *sandwich* particolarmente saporoso per il vostro tè, se, su sottili burrate fettine di pane, grattugerete un po' di Pecorino fresco toscano, che ci cada come una nevicata...

E lieve lieve
cade la neve
sull'alta pieve
di Pontassieve...

Per l'occhio e per il gusto, nel mezzo d'ogni pezzo, dopo la nevicata, adagiate una fettina sottile di cetriuolo.

Per chi non ama troppo i dolci, una grande trovata delle cinque è la "Paglia di cacio". Grattugiate due etti di Caciocavallo con appena un sospetto di Parmigiano, ed aggiungete

un etto di burro. Mischiate bene e versate farina sino a che non abbiate fatto una pasta da spianare finissima. Tagliate allora in tenui strisce, che debbono ricordarvi, per altezza e larghezza, i fuscelli che si tengono in pugno quando, da bimbi, si giuoca alla più corta paglia. Distendete i fuscelli, non troppo vicini, sul fondo d'un recipiente velato di farina: lasciateli cuocere a forno non troppo caldo e toglieteli appena minaccino di dorare. Se dorassero, il formaggio diventerebbe amaro. Restan buoni per parecchi giorni, ma sono più appetitosi riscaldati un pochino ogni volta.

Nell'estetica dei formaggi siamo già a tal punto che son essi l'*ubi consistam* per gli squisiti sapori del vino e delle frutta.

Il principe dei nostri poeti, nella sullodata novissima biografia, ricorda un pranzo col Puccini alla celebre trattoria bordolese del "Fine Cappone". Un pezzetto del piccante formaggio *Chester* vi ha la parte d'un protagonista impreveduto.

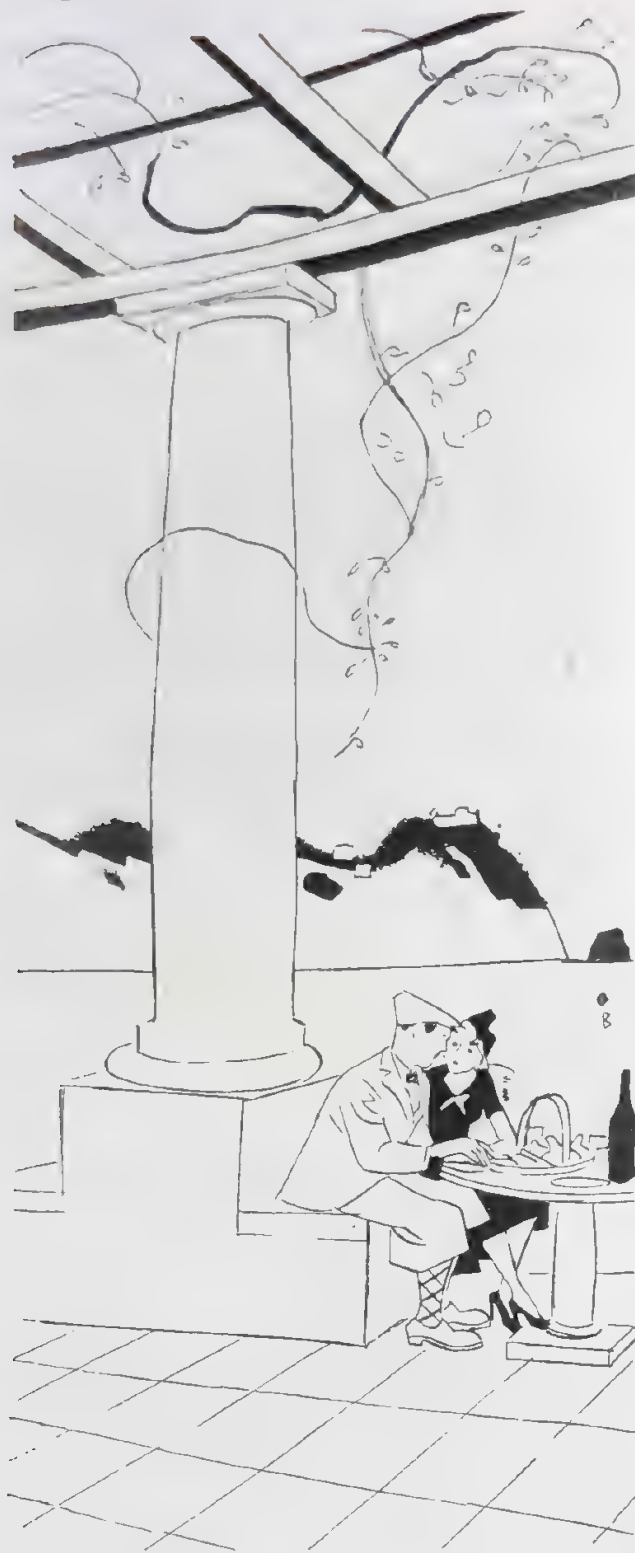
— Siccome – ricordava Gabriele d'Annunzio – dopo aver gustato una divina beccaccia presentata in un celebre sugo, specialità della Casa, facevo le viste di voler bere del *Sauterne* vecchissimo che il padrone aveva fatto salire dalla cantina in nostro onore, il Direttore si avvicinò a me con la più grande deferenza e, arrestando il gesto della mia mano, mi mormorò all'orecchio: "*Maître, daignez d'attendre un instant*". E mi presentò religiosamente un pezzettino di *Chester*. Con aria sottomessa lo gustai. "*Voilà, Maître* – mi disse il direttore – *maintenant vous pouvez boire*".

Oso dire che in Italia il formaggio entra in combinazioni ancor più sapienti. Non accennerò che ad alcune. La classica è ancor quella della grande pera dolce con un Parmigiano granoso: un divino connubio, a fior del palato. Ma non bisogna fermarsi qui: c'è dello squisito anche in connubi del Belpaese con una mela rossa, ed oggi che il Groviera nazionale è non meno perfetto che lo svizzero, c'è da ammogliarlo con mele frizzantine di diversi tipi.

Quanto alle combinazioni di vini e formaggio, meglio non cominciare, ché non si finirebbe più. Il senatore Faelli, buon conoscitore di vini, suol dire con arguta umiltà: "Non bevo vino se non in due casi: quando mangio formaggio e quando non ne mangio".

Mi preme mostrarvi i nostri formaggi non più nella prospettiva storica e nell'officina epicuraica, ma come antologia vivente nella dilettosa e infinita varietà dei paesaggi italiani.

Viaggiatore che sali o discendi le vie della Campania verso Napoli, non scordarti mai che la Mozzarella è il solo formaggio che si degni venirti incontro in carrozza. E in che carrozza, tutta dorata come una settecentesca berlina, e leggera come quella che restituisce la minuscola fata Mab ai regni della rugiada. Ricordati che il cocchio lo si mette insieme dovunque, con fette di pane dorate, ma che la Mozzarella, la sfarzosa e gentil regina dei formaggi meridionali, la devi al latte della torpida bufala, un poco selvaggia ancora nei pascoli della Campania e del Lazio.

Ho sentito una signora americana, che stava facendo conoscenza d'una Mozzarella sì regalmente presentata, esclamare: "La cosa più squisita che io abbia mai mangiata in Italia!". L'elogio è meno iperbolico di quanto paia. La

formaggesca famiglia italiana è arrivata qui ad ermetiche squisitezze coi cosiddetti Butirri e Burrielli, che farebbero pensare ad un'anima pura e soave del formaggio, velata da una corporea salma. Si direbbe che anche il formaggio dia qui nell'orfico. Il Butirro è fatto di un'anima ch'è tutta fiore di burro: e la corporea veste, in cui quell'anima è prigioniera, è invece tutta cavallina, fatta cioè con la pasta e la forma d'un piccolo Caciocavallo.

Il Burriello è qualcosa d'ancor più misterioso. Più anime, rotondeggianti e fatte di pura essenza di Mozzarella, son chiuse in uno stesso corpo, ch'è tutta crema di latte dentr... polletta. Il Burriello vi appare dun... un sacro vasetto, non meno ermetico d... polle che Astolfo doveva scrutar nell... quando si trattò di restituire il senno ad... do. Vuotare un Burriello è, certo, più d... e senz'ombra alcuna di terrestre-lunare... sponsabilità.

Butirri e Burrielli, più o meno fini, ... un po' per tutta l'Italia meridionale. La ... bria celebra i suoi: ma, entrando dalla ... nia nel Lazio, dovete lasciare gli orfi... comitiva. Nel Lazio è ancora la torpida ... quella che v'offre il più delicato formaggi... questa volta, è un'altra cosa. La Provat... viene incontro sulla soglia delle osterie ... grassa traboccante fuori d'un busto fatt... due crostini.

Tieni ben presente, viaggiatore caseofilo, che qui non sei più nel regno orfico dei formaggi: ma sei in quello della prosa. La Ricotta romana non è la poesia: è la prosa saporosa della vita, deliziosa per chi discenda con molto appetito in trattoria dai contemplati vertici della storia. Nella Ricotta ritrovi il casalingo ed il festante d'un coro che i monelli romani cantano negli aerei giardini di Monte Mario:

> Oh, che gioia alla mattina,
> quando l'uovo fa la gallina:
> fa coccodè, fa coccodè.
> Piglia il mondo come viè,
> piglia il mondo come viè...

Se ricordate, ho cominciato questa rapsodia con le note d'una nevicata in Toscana, accennando alla grazia con cui i fiocchi d'un fresco Pecorino toscano saprebbero cadere sulle fettine burrate del vostro pane delle cir... que. Vorrei ora che saliste con me verso gli alti pascoli toscani.

Le alte valli di Toscana sono quelle, viaggiatore smemorato, da cui ti viene il Pecorino ... delicato e fragrante, il sapido Marzolino. D...

Pratomagno al gran giogo, le pecore hanno ancora i loro paradisi, al sicuro dalle infernali acque che travolsero il ferrato cadavere di Bonconte.

Ricorda la vena segreta dei profumi, non meno viva su queste toscane vette che quella del sangue.

Continua il viaggio attraverso le grandi ombre dell' Appennino guerreggiato e le luci del contemplante: e giungerai al Catria " nel bel mezzo d'Italia ".

Qui, nelle alte valli urbinati, anche il Pecorino pare diventare spirituale sostanza. La Caciotta è, per il palato, la gloria delle Marche e dell'Umbria: il genio dei luoghi, fattosi polpa e profumo. Quando sei nell'Olimpo soldatesco d'Urbino, regàlati una larga fetta di Caciotta, in omaggio alla bontà della vita.

Hathor, egiziana Vacca del cielo, sto qui per entrare nel tuo regno italico: quello in cui i formaggi narrano in forme monumentali l'universo flusso del latte. Dall'Emilia in su, non più la pecora, ma la vacca è la grande nutrice attraverso i formaggi, con la capra come transitoria alleata.

Chi viene incontro al viaggiatore che s'avvii verso la pianura padana è, misticamente velato, il Mascherpone, il paggio soavissimo della grande famiglia settentrionale dei formaggi. Lo hanno stranamente calunniato con quel nome, che pare un compendio di " scarpone " e di " mascalzone ". Né egli ha, il mistico dolcissimo paggio, alcunché di comune con la Mascherpa, una ricotta asprigna.

Il Mascherpone dovrebb'essere più popolare in Italia, per la gentilezza che vince quelle d'ogni altro formaggio dolce europeo. Si dovrebbe trovare il modo di presentarlo insieme con marmellate di frutta, che abbiano affinità segrete con questo dolcissimo sensitivo. Ho la sensazione ch'egli potrebbe trovare la sua mistica fidanzata in qualche trascendente marmellata di fragole.

Non hanno torto gli Americani quando presentano le fragole fresche con una soavissima panna-montata.

dia preparano al corpo. La purità della natura sa giungerti anche attraverso la rappresa via lattea dei caseifici. So che quest'immagine è un po' barocca: ma i formaggi italiani hanno anche il coraggio del loro barocco. Sono stato ad Alkmar senza vederne un formaggio olandese: le colossali forme dei Grana del Parmigiano e del Lodigiano appartengono invece ad un barocco monumentale, che sfida il sole.

Nei pascoli della Bergamasca, da cui viene il più gaio stracchino, trovate ancora, estrema perduta sentinella nordica, il latte pecorino; ma, pei caseifici settentrionali, la vacca resta ovunque la grande nutrice. A lei si debbono i grandi formaggi dai teneri colori: il giallo-cremeo Belpaese che, nato a Melzo, s'è ben acclimatato anche presso la rosea Certosa di Pavia: ed il verdeggiante Gorgonzola, il più satanico tra i nostri formaggi, il don Giovanni della comitiva, il fine irresistibile perverso. La voluttà acrida del disfacimento brilla nelle sue vene. Egli ama congiungersi ancora con la dolcezza ingenua dei formaggi molli, e contaminarla. Se non lo siete mai stato ancora, sarete un giorno tentato, in qualche ricca mensa, a contaminare il dolce castissimo Mascherpone, con un mondano acrido Gorgonzola.

Non dimenticare infine, o uomo che percorri le vie d'Italia, che la Sardegna è la grande riserva del caseificio italiano, massime per il Pecorino, il "formaggio fiore" con cui alimenta o sussidia anche qualche regione caseicultrice del continente.

Il paggetto mistico ha già qualcosa che preannuncia la grazia delle Robiole, le tenere ragazze della grande famiglia settentrionale. I ragazzi, il Robiolino e lo Stracchino, son più popolari: ma le ragazze, le Robiole, hanno ancora una gaiezza d'educande e potrebbero dirti qualche casta parola segreta che tu non sapresti mai immaginare.

La Robiola di Valsassina è la quintessenza della soavità settentrionale. Tu vedi le chiese lombarde rosseggiar dolcemente come coralli nel mare delle nebbie. Ciò che di puro quei rosei coralli recano all'anima, i pascoli della Lombar-

Ma la grande cosa originale della Sardegna è la Fresa, di latte di vacca intiero o mescolato a diverse dosi con quello di capra. Questo, cotto o fresco, è il formaggio autunnale per eccellenza, perché la Fresa vuol esser mangiata d'autunno. È la tarda nespola del caseificio italiano.

> Quando vedete nespole, piangete:
> ché [illegible] l'ultimo frutto dell'estate.

Ma i vecch[illegible]e di Sardegna ti riconducano a Torino, o st[illegible]o caseofilo viatore. Torna alla tua Fontina di Val d'Aosta, o, meglio, alla tua fragrante piemontese *fondùa*. Quest'avventurosa rapsodia tra i saporosi formaggi italici, che ha cominciato a Napoli con l'incontro d'una regina in carrozza dorata, finisce col casalingo "allegretto" piemontese della tenerissima Fontina, degno premio di aristocratici soldati.

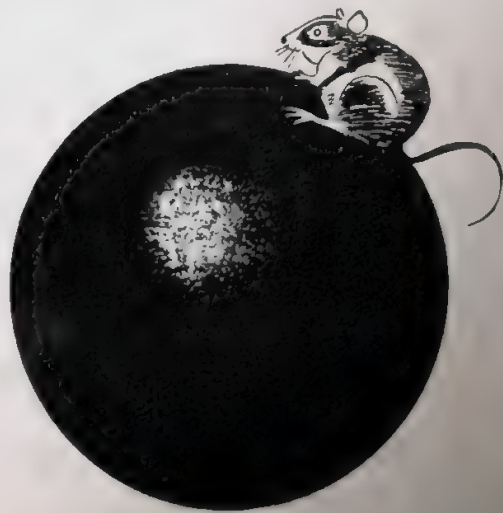
Ah, vecchia mensa piemontese, chi t'abbia conosciuta una volta, non dimentica più la tua raffinata squisitezza. Non per nulla tu hai dati i tuoi cuochi alla Corte di Luigi XIV. Che colazione, or son due mesi, in una vecchia casa piemontese! Che risotto con *fondùa*, o, meglio, che *fondùa* con risotto! E che grazia monumentale il piatto in sé stesso, nel suo tenero giallo! Alla Fontina era dovuto quel gentile prodigio, come alla Mozzarella è dovuto per gran parte il greco incanto delle pizze napolitane.

Vi parlerò un'altra volta di cotesta levità fragrante della pizza, ma notate intanto come, attraverso i formaggi, si arrivi alla più essenziale unità della mensa italiana, all'unità più saporosa e profumata. Non vi pare che, a suo modo, nella sua stragrande varietà, il formaggio sia tra i nostri più gaietti unificatori? E quanto innocente! Non s'è mai sentito uno lagnarsi d'una indigestione di formaggio. Di lui non si può, certo, dire quel che una signora piena d'acciacchi diceva d'un buon vino: «io amo lui, ma lui non ama me».

Ecco dunque, attraverso un caseofilo profilo, tutta l'Italia, fantastica epica idilliaca. Ed oggi che l'*emmenthal* ed il Groviera nazionali son diventati tanto puri quanto gli svizzeri, rammentate che l'italica autarchia vi ha mirabilmente provveduti. Nato e rimasto per molti secoli nell'irta solitudine delle valli medioevali, il formaggio ascende oggi con voi, eleganti sportivi, agli altipiani nevosi ed alle gloriose cime.

Non c'è giovane oggi che non viaggi con la scatola tonda dagli argentei spicchi, purezza e ristoro. I formaggi si elevano e ci seguono nelle nostre ascensioni, a mano a mano che l'intuito della vita si fa più gioioso.

EUGENIO GIOVANNETTI

(Disegni di Piero Bernardini)

La Cappella del Tintoretto nella restaurata Chiesa della Madonna dell'Orto a Venezia

VENEZIA – CHIESA DELLA MADONNA DELL'ORTO. (Fot. Fiorentini)

Dopo la Scuola di S. Rocco e il Palazzo Ducale, la Chiesa della Madonna dell'Orto, parrocchia del grande Pittore, contiene il maggior numero di opere fra le più significative di Jacopo Robusti detto il Tintoretto, ed ha insieme il privilegio di custodirne le ossa in un sacello, rimasto fino a poco tempo fa indecorosamente spoglio.

Lo scorso anno, in occasione della grande celebrazione tintorettiana, si pensò di dar sepoltura più adeguata al grande figlio di Venezia. Tolto il sigillo alla modestissima tomba, in presenza delle autorità, le salme del Robusti e di sua figlia Marietta vennero riconosciute e trasportate nel centro della cappella absidiale destra, ora intestata al nome dell'artista, e le Scuole Grandi di Venezia (S. Rocco-S. Giovanni Evangelista-Carmini) costituirono un comitato, affidandone la presidenza al N. H. Senatore Gerolamo Marcello, con lo scopo di far ivi sorgere un monumento funebre. Napoleone Martinuzzi, ispirandosi all'autoritratto dell'artista conservato a Parigi, nel Museo del Louvre, scolpì il busto; Diego Valeri dettò una commovente epigrafe, incisa in una lapide sottostante; ed ora si direbbe che l'effigie del Maestro stia contemplando uno dei suoi capolavori: *La presentazione della Vergine al Tempio*, collocato recentemente nella medesima cappella, di fronte al busto di lui.

Il Tintoretto si trasferì in parrocchia della Madonna dell'Orto l'8 agosto 1574, in una casa in Fondamenta dei Mori, comperatagli dal suocero De Vescovi, poiché egli, nonostante la sua prodigiosa attività e la copiosissima produzione artistica, rimase sempre assai povero. Anche la tomba alla Madonna dell'Orto apparteneva al suocero.

Dal pensiero del Maestro non esulava, forse, il recondito desiderio di godere l'eterno sonno accanto ad alcune opere predilette, poiché, oltre alla *Presentazione*, l'insigne tempio custodisce altre dieci opere sue, delle quali parlerò in seguito.

La Madonna dell'Orto è uno dei più tipici e perfetti monumenti dello stile gotico veneziano. Eretto verso la metà del '300 da Fra Tiberio da Parma, dell'ordine degli Umiliati, venne modificato nel secolo XV, con la sostituzione del gotico al primitivo stile trecentesco, misto alle nuove forme della più bella Rinascenza, spiccatissime specialmente nel portale.

La facciata è la più completa di quante ce ne rimangono di quel tempo, nel suo stile originario, basilicale, a tre navate, con timpano centrale a doppio spiovente. Di perfetto carattere romanico sono le antiche gallerie e la serie di nicchie, negli spioventi delle navate minori, con le statue degli Apostoli, opera dei Dalle Masegne (sec. XIV). In epoca più tarda (sec. XV) vennero aggiunti i due finissimi finestroni polilobati, in gotico fiorito veneziano, ed il ricchissimo portale rinascimento, sormontato dalla statua di *S. Cristoforo*, scolpita da Bartolomeo Bon, ai cui lati vediamo *La Vergine* e *L'Angelo annunziante*, che sono stati attribuiti, per la loro finezza, ad Antonio Rizzo.

LA NAVATA CENTRALE DOPO I RESTAURI. *(Fot. R. Soprint. ai Monumenti)*

Se la facciata ci giunse, fortunatamente, intatta, non così l'interno, deturpato, nel 1874, dal viennese prof. Schmidt. Si rifecero il soffitto a cassettoni dorati e il coro della Cappella Maggiore, in falso stile gotico, e in tutta la chiesa si sparsero orribili pitture e dorature.

Spettava alla R. Soprintendenza ai Monumenti l'arduo compito di restituire l'interno del severo edificio allo stato pristino, consolidandone anche alcune parti, come i muri della Cappella Valier, notevolmente danneggiati dalla azione inesorabile del tempo.

Staccato il soffitto, vennero in luce le travature [illegible] laterali, all'uso trecentesco. [illegible] rimasta a tetto piano, non es[illegible] il tipico soffitto a « carena di [illegible] da tempo. Le pitture ot[illegible] finissime decorazioni dei sec. XV e XVI, ch[illegible] furono diligentemente ripristinate: nell'abs[illegible] centrale è riaffiorata una nicchia, già contenente una colossale statua di *S. Cristoforo*, al cui nome, in origine, era dedicata la chiesa. Divenne *Madonna dell'Orto* nel 1377, da una antica immagine della Vergine trovata negli orti circostanti e posta nella Cappella di S. Mauro: opera trecentesca, in pietra tenera, assai rozza, comunemente attribuita a Giovanni De Santis.

In seguito, la chiesa si arricchì di suppellettili preziose e di quadri dei migliori artisti: tra questi, per nominare soltanto i sommi, ricorderemo il Giambellino, di cui conservasi una bella, ma deteriorata *Madonna con putto*, in grazioso altarino, rimessa al posto d'origine per il quale era stata concepita, nella Cappella Valier. La pala di Cima da Conegliano (*S. Giovanni e Santi*), nel primo altare a destra, è uno fra i più noti dipinti dell'insigne Maestro. Ammirevole l'ampio sfondo paesistico, con perfetta armonia di colori vivaci ed ancora freschissimi.

CIMA DA CONEGLIANO: «SAN GIOVANNI E SANTI». *(Fot. Fiorentini)*

Oltre a molte tele di Domenico Tintoretto, del Palma il Giovane, del Ponzone, del Mera e di altri minori, la chiesa della Madonna dell'Orto ne possiede undici di Jacopo Tintoretto.

Ci racconta il Ridolfi, suo biografo più completo, che avendo Jacopo saputo dell'intenzione di quel parroco di adornare con dipinti le pareti dell'altar maggiore, si precipitasse da lui temendo che altri lo precedesse. Non mai sazio di lavoro, non si dava tregua e pensava « ognora al modo di farsi conoscere come il più arrischiato pittore del mondo ». Il priore rise della sua proposta, ma il Robusti, per nulla scoraggiato, soggiunse « che altro non pretendeva, per quel lavoro, che il rimborso delle spese, volendo delle fatiche sue fargliene un dono ».

Persuaso, il parroco cedette e gli sborsò soli cento ducati. Così nacquero (1560?) due capolavori: il *Giudizio Universale* e l'*Adorazione del vitello d'oro*. Il primo, caratterizzato da impeto irrompente di moti contrapposti: santi e redenti, avvolti in morbide volute di nubi, salgono al Redentore e alla Vergine in gloria, mentre le anime dei dannati piombano nell'abisso. Nel secondo, Mosè troneggia sul Monte Sinai, le braccia protese per ricevere le sacre tavole. Bagliori di temporale illuminano la sua fiera attitudine, e dall'alto folgori umanizzate lo dardeggiano. Sotto, una moltitudine, anzi un groviglio di popolo, adora il vitello: luci sinistre e riflessi sovrumani pervadono la scena.

Entrambe le tele appartengono al periodo più intimamente michelangiolesco dell'evoluzione

... CHIESA DELLA MADONNA DELL'ORTO *(Fot. R. Soprint. ai Monumenti)*

artistica del Tintoretto; il quale, sforzandosi di ottenere, per mezzo di contrasti di luce, l'accordo tra forma e colore, impresse un impeto tumultuoso e travolgente alle sue scene poderose.

Appartengono a lui anche *Le Cinque Virtù*, sotto le arcate della parete absidiale di fondo; le antiche portelle dell'organo, col *Martirio di S. Cristoforo* e *L'apparizione di S. Pietro Vescovo*, ora nell'abside maggiore; un frammento – *Il Padre Eterno in gloria* – e altre due tele meravigliose: *Il miracolo di S. Agnese* e *La presentazione* già accennata. Le due ultime, lodatissime ed ammiratissime, figurarono l'anno scorso alla mostra del sommo pittore.

La Cappella dei Contarini – con le sculture di Alessandro Vittoria ed i graziosi e semplici affreschi cinquecenteschi, rinvenuti recentemente – accoglie in degna cornice la pala di *S. Agnese*. Il Tintoretto eseguì quest'opera verso il 1569, per commissione di Tommaso Contarini. In essa sembra abbia voluto imitare Tiziano nella gradazione delle tinte e nelle velature, nella sontuosità del colorito e nella disposizione dei molti personaggi che circondano Agnese. La Santa, bianco vestita, riceve bagliori di paradiso dagli Angeli che nell'alto si librano in morbide volute e guardano a lei, mentre ella resuscita il figlio del prefetto, morto [illegible] tentato di sedur[illegible] [illegible] è tutta do[illegible] [illegible] Santa e le [illegible] ed ombra, [illegible] a mirare il [illegible] [illegible]so, ne au[illegible] [illegible]lto. Questa [illegible] per buona [illegible] nella sua [illegible]».

JACOPO TINTORETTO: «IL MIRACOLO DI S. AGNESE». *(Fot. Fiorentini)*

JACOPO TINTORETTO: PARTICOLARE DE « LA PRESENTAZIONE D[illegible] TEMPIO ». (Fot. Fiorentini)

JACOPO TINTORETTO: PARTICOLARE DE « L'ADORAZIONE DEL VITELLO D'ORO ». *(Fot. Fiorentini)*

La *Presentazione della Vergine al tempio* rimane uno dei più noti capolavori del Tintoretto. La Vergine sola, timida e circonfusa di luce, [illegible]le l'imponente scalea, mentre il gran sacer[illegible] in penombra, l'attende al sommo di essa. [illegible] piano, alcune figure spiccano chiare [illegible] folla, e donne e bambini, di scultorea [illegible] animano tutto il quadro con abili [illegible] chiaroscuro, proiettati su una soave [illegible]mbrata.

[illegible]ratto, rimesso in luce da mons. Mer[illegible]missione risulta in data del 1551, ma [illegible]mpleto venne consegnato soltanto [illegible] Robusti ricevette in compenso [illegible] una botte di vino, due staia di [illegible] scudi d'oro, anche in pagamento [illegible] l'organo sopra menzionate. E si [illegible] il Vasari, mai troppo benevolo verso il nostro grande, lo proclamò « un'opera finita, e la meglio condotta e la più lieta ».

Dobbiamo ammettere che il priore della chiesa fosse dotato di sviluppatissimo gusto artistico, ma certamente anche di non comune scaltrezza amministrativa!

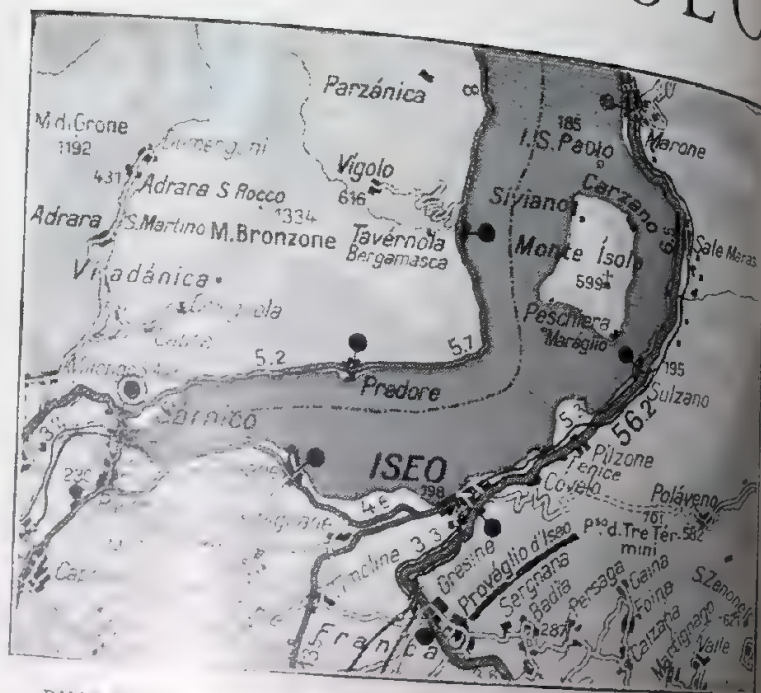
Un'ultima fatica spetta ancora alla R. Soprintendenza: il restauro del bellissimo chiostro quattrocentesco, attiguo alla chiesa. Questo, per voto della Società degli Amici dei Monumenti, grazie al personale interessamento di S. E. il Ministro dell'Educazione Nazionale e del Podestà e per desiderio di ogni Veneziano, amante e geloso del patrimonio artistico cittadino, è sperabile torni in breve alla Chiesa, restituito nelle primitive, semplici, ma severe linee architettoniche.

ANGELO CIPOLLATO

IL MONASTERO DI PROVAGLIO D'ISEO E LA FRANCIACORTA.

(Fot. Sbardol...

IL MONASTERO DI PROVAGLIO D'ISEO

Il turista amatore di antichità artistiche, che da Brescia si reca ad Iseo percorrendo la bella strada asfaltata snodantesi nella pianura ubertosa che digrada mollemente verso la Franciacorta dai colli di Cellatica, di Gussago, di Rodengo, di Saiano e di Monticello Brusati, floridi di vigneti famosi, appena ha oltrepassato Provaglio, dominato dal santuario cinquecentesco della Madonna del Corno, erto su roccioni strapiombanti, è attirato, a sinistra, dalla visione di una chiesa e di un campanile dalle linee vetuste, che esprimono armoniosamente, tra ciuffi di verde cupo, una suggestiva nota religiosa, la quale suscita nel viandante il ricordo dei bellissimi versi de « La chiesa di Polenta ». È questo il monastero di Provaglio.

DALL[...]OBILISTICA D'ITALIA AL 200.000 » (EDIZ. DELLA C. T. I.)

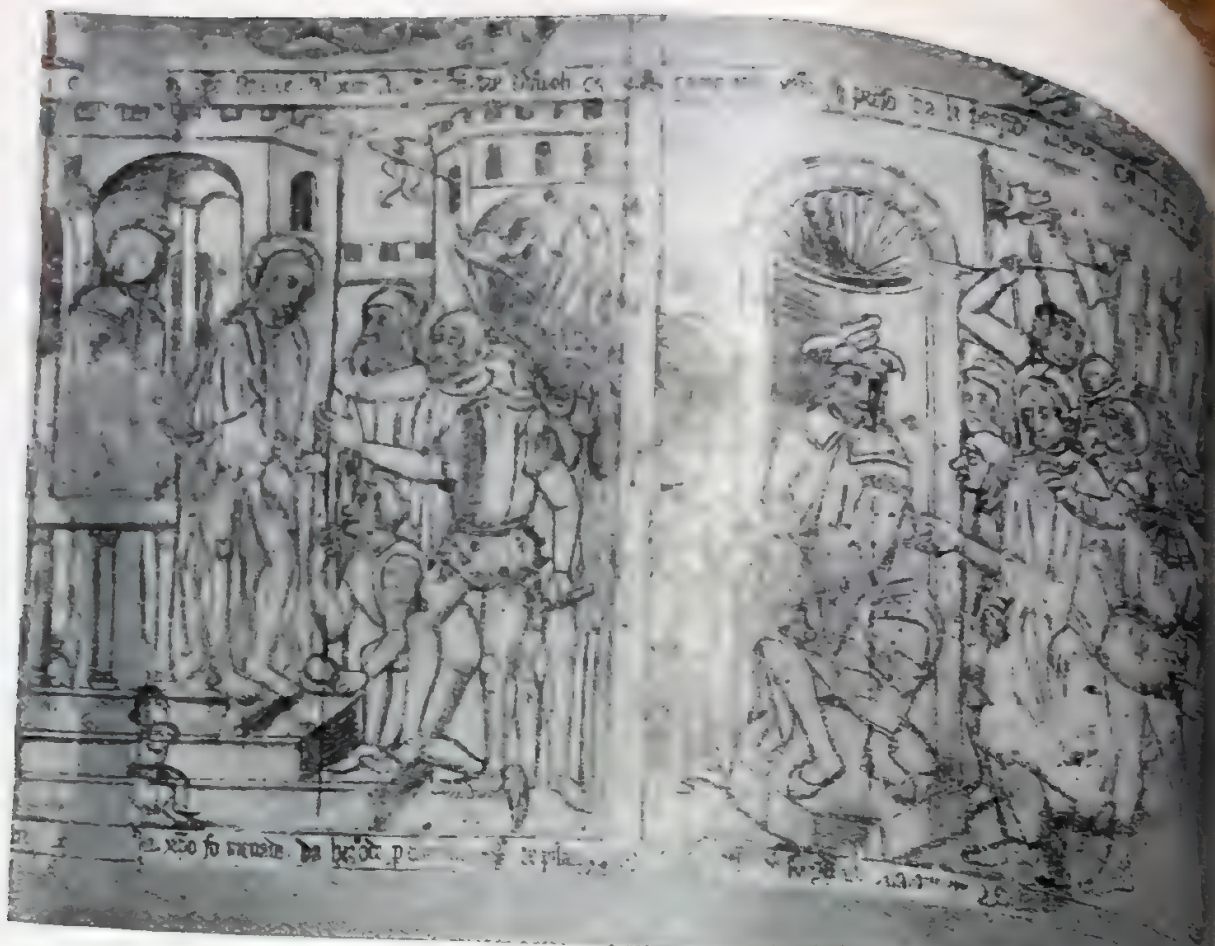
LA CHIESA DEL MONASTERO DI PROVAGLIO D'ISEO (SEC. XI). *(Fot. Sbardolini)*

Oltrepassato il ponticello gettato sul primo tronco ferroviario – ora abbandonato – che nel giugno del 1885 congiunse Brescia col Lago d'Iseo, un viale aperto fra due grandi aiuole smeraldine ci guida verso la casa del custode, che il nuovo proprietario del luogo, Gerolamo Bonini, tiene in permanenza a disposizione dei turisti, perché possano visitare comodamente questo monumento nazionale che egli va restaurando.

Ma prima di entrare nel recinto, ci indugiamo ad osservare i motivi architettonici che svariano tra la massa verde del giardino addossato all'abside. E più ci seduce il campanile quadrato, dal vertice a cono di mattoni, adorno di una [illegible] orizzontale di archetti a tutto sesto, [illegible] archi delle finestre della cella campa[illegible] Anche a traverso i restauri subìti con [illegible] di mattoni nei vuoti lasciati dalle grige [illegible]adrate della primitiva costruzione, [illegible] un'espressione nobile ed austera.

[illegible] a destra, i motivi architettonici [illegible]alto e confondono le idee a chi [illegible]duare i singoli elementi, per ren[illegible] degli strani accostamenti di questa [illegible] L'abside rotonda è in parte so[illegible] una più piccola, molto più antica [illegible], nel centro della quale si apre [illegible] piccola finestra alta e stretta [illegible] fiancheggiata da due lesene, che dovevano sorreggere, con altre, archi ciechi a tutto sesto. La parete attigua, che fa parte della navata minore, è dello stesso stile, in pietra squadrata, tagliata da un'altra finestrella a strombo. Questa costruzione continua per due quinti della navata, con due finestre uguali alle precedenti e con una cornice animata da dadi allineati con intervalli regolari. La parete è completata da due diverse costruzioni, la prima delle quali ha una cornice in mattoni archeggiata e la seconda una cornice più stretta, a piccole mensole. La facciata, rozza e irregolare, mostra il frontone triangolare della navata principale e lo spiovente dell'unica navata minore.

I frammenti di due archi ed il vano a pieno sesto semimurato, sormontanti la porta, lasciano immaginare che la facciata fosse adorna, un tempo, di un pròtiro con colonne gravanti sui tradizionali leoni derivati dalla cattedrale di Modena e di una tribuna. Lo spazio rotondo della finestra avrà avuto il suo rosone.

Dagli elementi architettonici messi in rilievo, e soprattutto dalla sagoma delle finestrelle, perfettamente uguali a quelle del duomo vecchio di Brescia e della chiesetta circolare di Almenno S. Salvatore in provincia di Bergamo, si può dedurre che lo stile prevalente nell'esterno di questa chiesa è il romanico. Anche la sua disposizione con l'abside ad oriente e la facciata a ponente è un altro requisito di questo stile.

AFFRESCHI CINQUECENTESCHI NELLA « DISCIPLINA » DEL MONASTERO DI PROVAGLIO D' ISEO. — « GESÙ MANDATO DA ERODE A PILATO » « GESÙ CONDANNATO A MORTE ». (Fot. Sbardolini)

L'iseano Gabriele Rosa ed altri credono che la chiesetta primitiva, in seguito due volte ampliata, sia sorta sulle rovine di un sacello romano dedicato a Mitra. Può darsi che in questo luogo ameno sia esistito un tempietto dedicato a Mitra o Cauto Pati, divinità orientale simboleggiante la luce, il cui culto fu portato e diffuso in Italia dai soldati romani dell'Impero. Questo, infatti, lasciano immaginare il simulacro, scolpito rozzamente in bassorilievo – conservato nella loggetta della bella casa addossata al Monastero – il quale riproduce le caratteristiche con cui si suole raffigurare Mitra (giovane in berretto a cono floscio, diritto sulle gambe incrociate), ed il cippo marmoreo, ora nel Museo romano di Brescia, dedicato a Cauto Pati, rinvenuto a Sale Marasino, a pochi chilometri da Provaglio, lungo la bellissima riviera bresciana del Sebino. Anche qui Mitra, molto venerato a Roma

AFFRESCO RIMESSO IN LUCE NELLA CHIESA DEL MONASTERO. (Fot. Sbardolini)

LA TORBIERA D'ISEO VISTA DAL MONASTERO. *(Fot. Sbardolini)*

nei secoli II e III dell'era cristiana specialmente dai soldati, avrà trovato i suoi adoratori prima in un presidio militare e poi tra gli abitanti della plaga convertiti al nuovo culto spiritualista – arieggiante il Cristianesimo – che meglio del paganesimo rispondeva alle aspirazioni umane.

Ma quando Vigilio, il santo vescovo di Brescia, venuto a Iseo verso la fine del secolo VI, forse per sottrarsi alle violenze dei Longobardi, che avevano saccheggiato ed incendiato Brescia, vi fondò la prima pieve del Sebino, i seguaci di Mitra abbandonarono il suo culto per seguire la religione di Cristo, più alta e più luminosa di quella del dio orientale. E sulle rovine del tem[illegible]tto pagano, verso il secolo XI, sorse il prim[illegible] nucleo del Monastero di Provaglio, con le linee dell'arte romanica ispirata dall'architett[illegible] romana e da quella cristiana fuse insieme [illegible] crogiuolo del nuovo spirito italico, che, [illegible] entendo profondamente la suggestione religiosa ed umana del Cristianesimo, guardava ancora all'antica Roma, faro di civiltà e di arte. Un documento del 6 dicembre 1083, con[illegible] dalla Curia Vescovile di Brescia, ci infor[illegible] he i signorotti longobardi Ambrogio del f[illegible] Tebaldo e Oprando del fu Alberto da Tu[illegible] [illegible]narono ai monaci di Cluny il Mo[illegible] S. Pietro di Provaglio e la sua chiesa: [illegible] chiesa di puro stile romanico, [illegible] più nobile della chiesa attuale ingrandita dai cluniacensi. Ebbe allora inizio il priorato di Provaglio, formato di pochi monaci, che dirigevano la bonifica della sottostante zona paludosa e desolata, occupata in gran parte dalla torbiera d'Iseo, e di un sacerdote «commensale» o stipendiato, autorizzato dalla Pieve, il quale celebrava le funzioni religiose.

Per quasi quattro secoli e mezzo i cluniacensi svilupparono in questo luogo la loro attività benefica, trasformando le paludi in terreni produttivi, costruendo strade, alimentando le piccole industrie ed il commercio, assistendo gli abitanti del vicinato ed i pellegrini sostanti in questo punto che aveva la sua importanza nella viabilità della zona, trovandosi allo sbocco della pianura bresciana nel bacino del Lago d'Iseo. Poi, nel 1536, il Monastero passò (come si apprende da una lapide murata nel lato sinistro del presbiterio) ai canonici di S. Salvatore di Brescia, i quali lo tennero fino al 1769. Fu quindi la parrocchiale di Provaglio sino al 1817. Poi cadde in un triste abbandono.

Entriamo ora nel recinto.

Nel giardino troviamo due capitelli ionici e due colonnine smozzicate. Forse ricordi del sacello pagano? Sulla parete esterna della sagrestia sono murate due pietre con graziosi fregi romanici. Entrando nella chiesa si prova subito un senso di malinconia, vedendo le banali sovrapposizioni che hanno profanato le

FRA I PLATANI E LE NINFEE DELLA TORBIERA D'ISEO

(Fot. Sbardolini)

armoniose linee del romanico di transizione. Il pessimo gusto si è sbizzarrito specialmente nella navata minore, dove le volte a crociera si impostano su archi tondi e su archi a sesto acuto. L'ignoranza, durante la peste del 1631, coperse di calce tutti gli affreschi che ornavano le pareti ed i pilastri: opere di buona fattura, a giudicare dalle figure che il nuovo proprietario ha rimesso in luce, fra le quali notevoli una Vergine col Bambino, un S. Pietro, un S. Sebastiano ed un Santo giovanetto. Ho letto, qua e là, antiche date: 1427, 1514, 1570.

Ben visibili, invece, anche se rovinati dall'umidità, sono gli affreschi della Cappella del Sacramento, nella navata minore, vicino alla porta principale, raffiguranti gli Evangelisti, alcuni Santi, profeti, sibille, la Regina Saba e Salomone: tutte figure delineate con vigore e con brio e dipinte a tinte calde, con prevalenza del rosso e dell'arancione. Arieggiano, questi affreschi, la scuola del Romanino (1484-1566) e furono eseguiti forse intorno al 1555, data che si legge sul piccolo tabernacolo o scrigno scolpito con arte, murato a destra dell'altare.

Oltre a queste pitture si notano, qua e là, [illegible] di un certo valore [illegible] statue di legno [illegible] l'altare a destra del [illegible] Ma gli [illegible] sono il vero [illegible] per [illegible] sulti del [illegible]

dine, sul quale guarda desolatamente la grande cassa barocca dell'organo, spogliata del suo strumento.

Dalla porta secondaria si passa nel piccolo chiostro, che ha perduto, purtroppo, ogni segno della sua vetustà. Da questo recinto si raggiunge l'oratorio della « Disciplina », addossato alla facciata della chiesa.

Questo luogo era stato trasformato in un insieme di rozzi ambienti contadineschi. L'attuale proprietario, abbattuti i muri divisori, ha rimesso in evidenza alcuni affreschi, raffiguranti la passione, la morte e la resurrezione di Cristo, con molti spazi quadrati disposti, in duplice ordine, ai lati della grande *Crocifissione* spiccante sulla parete di fondo. Alcuni conservano i loro colori oscurati alquanto dal fumo, altri mostrano solo il disegno. L'autore di questi affreschi, probabilmente veneto, come fanno pensare le diciture in dialetto veneto poste sotto ogni scena, si rivela uno spirito bizzarro: unisce al sentimento religioso una vena di comicità e mentre delinea certi particolari con molta finezza, in altri cade in grossolane scorrettezze. Nel loro complesso, questi dipinti hanno una particolare attrattiva.

Speriamo che stia per giungere anche per questo Monastero il momento della sua resurrezione. Speriamo che i turisti lo possano rivedere presto nell'aspetto decoroso che merita, e

LA TORBA ASCIUGA AL SOLE. (Fot. Sbardolini)

possano trovare fra le sue pareti il sorriso della nostra bella arte, intonato col sorriso del paesaggio che lo circonda.

Ed è questo, davvero, un sorriso che soggioga. L'occhio discende dal Bronzone alle colline, ammantate di praterie, digradanti verso Sarnico, lambite dal Sebino, adagiato, nel suo ultimo tratto, in una beatitudine georgica ed idilliaca, che tanto piacque alla Sand quando, nel 1834, si fermò qui con Alfredo De Musset, ma che non seppe calmare le romantiche gelosie rievocate nel romanzo « Lucrezia Floriani », da lei scritto dodici anni dopo, ricordando questo nostro lago. Ed ecco, più vicino, le colline di Clusane, di Cremignane e di Nigoline, che furono così care al vescovo Bonomelli; ed a sinistra le ondulazioni armoniose della Franciacorta, che raggiungono il Monte Orfano, apparso al principe Eugenio di Savoia « il più bel punto d'Italia ». In questa nobile cornice è racchiusa la torbiera d'Iseo, un'altra attrattiva del bacino sebino, poco nota e pure così ricca di motivi pittoreschi. Lo sguardo si indugia ammirato sui grandi rettangoli d'acqua, separati da strisce di smeraldo, sui quali la luce dipinge quadri suggestivi con pallori di perle, con riflessi argentei, con freddezze d'acciaio, con barbagli sfavillanti; e miriadi di ninfee compongono vaghissime aiuole. Lunghe file di platani e di pioppi specchiano i loro brividi gioiosi nelle placide acque.

Le strisce di terreno occupate da queste piante sono l'ultimo avanzo dell'antica torbiera sfruttata dal 1863 alla fine della Grande Guerra, con escavazioni che davano un tempo 100.000 quintali all'anno di combustibile. Sui margini di tali strisce ora solo due o tre scavatori, da aprile a settembre, con i piedi nell'acqua melmosa, affondano i loro caratteristici utensili, i « louchets », (introdotti qui da una società francese), tirando su a strappi blocchi di torba lunghi un metro e spessi dieci centimetri – chiamati « slüserade » – dai quali si ricavano mattonelle che si lasciano asciugare al sole.

Gli scavatori, di quando in quando, trovano ancora piccole frecce silicee cineree ed azzurrognole. Un tempo questi documenti della preistoria abbondavano, tanto che, cinquant'anni fa, l'iseano Ruffoni poté formare un'interessantissima collezione di oggetti dell'età della pietra (frecce, coltellini, seghette, pugnali, scalpelli, punteruoli, raschiatoi); di oggetti di bronzo (piccole falci, un coltello col manico ben lavorato, aghi, fibule, una calotta nella quale si ravvisò la parte di un elmo) e di oggetti di terracotta. La collezione fa parte ora di un museo romano.

L'antica torbiera, che ha dato a questa plaga quasi tutta la sua ricchezza, le dona ora la bellezza panoramica delle sue acque.

NARCISO BONFADINI

PSICOLOGIA DELLA BUFALA

Per quanto domestica, la nostra bufala, quella che ancora vive principalmente in Terra di Lavoro e nella piana del Sele, conserva la sua rusticità, ha abitudini sue proprie, in un ambiente particolare alle sue necessità di vita, che sotto molti aspetti rimane selvaggia, e, come quella di tutte le razze che vanno spegnendosi, è un misto di indolenza e di noncuranza, forse di rassegnazione.

Solo nel suo ambiente naturale la bufala ha ogni tanto qualche guizzo di vita propria, un barbaglio di volontà, che rivela il suo vero essere.

Abituata alle bassure, la bufala dimostra una apatia completa per tutto quanto appartiene al suo piccolo mondo; ma la sua curiosità, spiccatissima, si ridesta non appena un solo elemento del mondo che non le appartiene si affaccia nel suo.

Se transitate in un pascolo popolato da bufale vestendo alla foggia dei butteri [illegible] dei [illegible]ciatori, nessuna si cura di voi; [illegible] portate i comuni abiti [illegible] [illegible] curiosi vi [illegible]

Drittà sugli appiombi, il collo allungato, la testa alta, le corna reclinate sulla spalla, la bufala vi intimorisce col suo sguardo fisso, persistente, che vi segue dovunque, che spesso può sembrare aggressivo, ed a cui non manca una selvaggia espressione.

Le adulte, almeno dal punto di vista zootecnico, non sono proprio brutte, e i bufalotti non mancano di una naturale graziosità; soprattutto interessano per la loro intelligenza, una delle principali caratteristiche che la bufala manifesta fin dalla nascita.

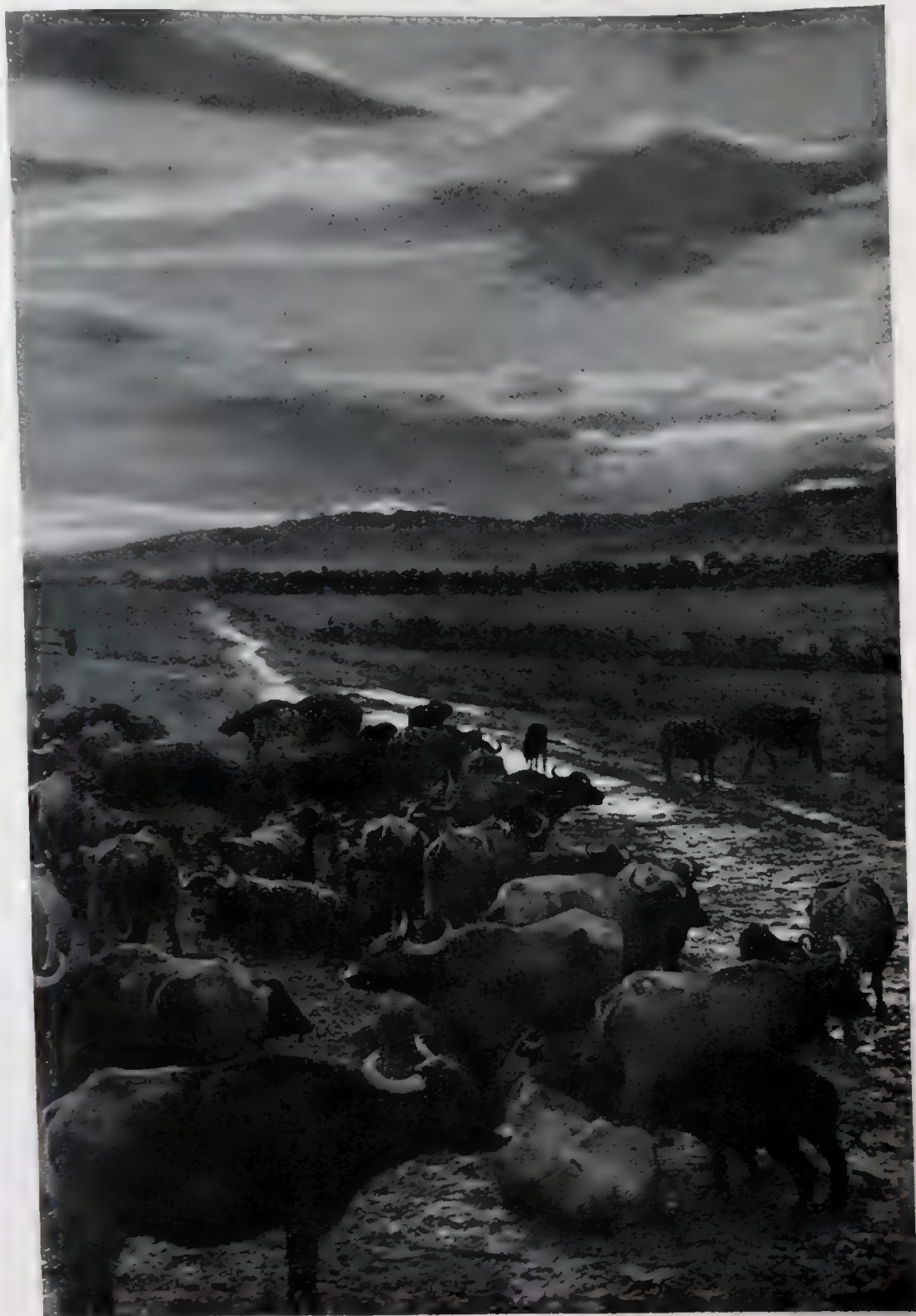
Un bufalotto di pochi giorni, con le sue grandi orecchie sempre in ascolto, il suo occhio nero, grande, vivo, il suo pelo fulvo e lucido, è veramente grazioso; non così tozzo come un vitello bovino, ma più alto sulle gambe, più [illegible] nei movimenti, ha quasi l'elastica armonia di un puledrino. Curioso ed interessante il com[illegible]ento dei vitelli alla mungitura, che ge[illegible]nte ha luogo all'aperto, dove per lo più [illegible] brade gran parte delle bufale. Quasi [illegible] il luogo scelto per questa operazione è [illegible] una stecconata, a ridosso della quale [illegible]n piccolo recinto che serve a rinchiudere [illegible]i. Le madri si aggirano nel pascolo cir-

costante, ed all'alba si adunano abitualmente intorno al chiu[illegible] in attesa che si inizi la mungitura, previa la [illegible] « chiamata ». Il « massaro » ripete cantilen[illegible] il nome della madre, spesso costituito da [illegible] una frase, ed alla chiamata si avvicinano all'[illegible]sso del recinto da una parte la madre, dall'[illegible] il figlio.

Mentre la [illegible]re, che conosce il proprio nome, non [illegible]iglia per il suo comportamento, stupisce [illegible]vece, il fatto che il piccolo, anche se di [illegible] giorni, risponde alla chiamata uscendo [illegible] gruppo.

Questo mod[illegible] comportarsi è completamente normale e non [illegible]a eccezioni.

Ma, in fatto di memoria, si potrebbero citare numerosi aneddoti egualmente curiosi, a cominciare dal modo perfetto col quale la bufala si ricorda del posto che occupa nella stalla e riconosce dalla voce l'uomo da cui ha qualche ragione di temere o diffidare, e verso il quale, anche dopo alcuni mesi, continua ad esprimere la propria antipatia.

La bufala non allatta se non il suo vitello; ma prima lo annusa, e solo quando lo ha riconosciuto, gli permette di succhiare. Se, per caso, un vitello muore, è una grave preoccupazione per il « massaro » scuoiare il morto ed appiccicare la sua pelle al dorso di un altro vitello, che

CARATTERISTICO [illegible] [illegible] BUFALI [illegible] COME [illegible] [illegible] FINO A QUALCHE ANNO FA IN TERRE [illegible] LAVORO

... IL COLLO ALLUNGATO, LA TESTA ALTA ...

(Fot. Roncarolo)

deve essere abbastanza intraprendente da tornare alla carica anche se da principio la madre fittizia lo respinge. Col tempo, non c'è più bisogno del vello posticcio, ed un solo vitello si nutre alle mammelle di due bufale, la madre vera e quella adottiva.

Nella bufala è molto sviluppato l'amor materno. Nei primi giorni dalla nascita il figlio segue sempre la madre, da cui lo si distacca a poco a poco, allontanandolo da essa ad una certa ora del giorno, per riunirli al mattino successivo, all'ora della mungitura.

È questa l'epoca in cui si verifica il fenomeno dell'«ammacchiamento». La madre, cioè, specie se il pascolo è cespuglioso, cerca di nascondersi col figlio per evitare che glielo tolgano; ma non raro è il caso della madre che nasconde il figlio e torna sola a pascolare con le compagne, ed a questo secondo sistema arride spesso il successo, malgrado le attente ricerche dei butteri.

La forza della bufala è enorme; chi se ne intende assicura che sia circa il doppio di quella del bue. Naturalmente, è ben difficile trovare un ostacolo che possa resisterle; tutto essa abbatte facilmente, in ispecie le ste[illegible] [illegible] dall'altra parte v'è pascolo miglior[illegible]. [illegible] un momento, e la più robus[illegible] [illegible] schiantata, spezzata, annienta[illegible].

Eppure la bufala non usa [illegible] [illegible] per abbattere: lo fa sol[illegible]

vi sia spinta dalla necessità, nei rigori dell'inverno, per procurarsi un pascolo migliore. In estate può vivere su qualunque pascolo, anche arido, purché non le si faccia mancare l'acqua.

Essa ha bisogno dell'acqua anche come elemento difensivo. Mentre l'animale giovane ha la cute completamente ricoperta da fitto pelame, man mano che esso diventa adulto va perdendo il suo pelo, che diventa generalmente più scarso e presenta in alcuni punti delle vere e proprie radure. In queste condizioni, gli insetti hanno un facile campo di presa, e per difendersi appunto dai loro aculei la bufala provvede al «tonzo», vale a dire sommuove il fondo degli stagni per renderli melmosi, allo scopo di rivestirsi, immergendosi in essi, di una corazza di fango che deve difenderla dalle fastidiose punture degl'insetti.

La bufala irata è uno spettacolo raro e fra i più suggestivi. S'irrigidisce, soffia minacciosamente, incomincia a muoversi a piccoli passi, poi si mette al trotto, un trotto elastico e po[illegible]ente, ritmico e sempre più rapido, la testa pro[illegible], il muso in alto, nello sguardo una intensa [illegible] selvaggia: è in tali condizioni che facil[illegible]e finisce per precipitarsi all'assalto.

[illegible]ramente fa paura, e non occorre essere [illegible]ito suggestionabili per avere l'impressione di [illegible] catastrofe imminente. Se riuscite a gua-

BUFALE IN UN PASCOLO BONIFICATO. (Fot. Roncarolo)

(Fot. Roncarolo)

UNO SGUARDO, C
SI PUÒ CERTAM
RE SENZA PAU

(Fot. Roncarolo)

UNA DELLE MODERNE STALLE RAZIONALI DI RECENTE COSTRUITE PER OSPITARE LE BUFALE.

(Fot. Roncarolo)

dagnare lo steccato, la bufala avanza fino al recinto e vi segue a lungo col suo sguardo minaccioso, ma non fa un atto per annullare l'ostacolo che vi salva.

Naturalmente frugale, si accontenta anche delle erbe degli acquitrini e vive bene su pascoli paludosi, che soltanto essa sa sfruttare, producendo così un reddito netto difficilmente raggiungibile da altri rami della pastorizia, pur se praticati in terreni migliori.

Paziente ed anche docile, la bufala si va rassegnando a vivere a regime semi-brado, sopporta con pazienza il pungolo del conducente quando è aggiogata al carro, permette che la si impastoi quando deve essere munta, anche se per anni ha vissuto in regime brado; si lascia facilmente attaccare alla mangiatoia e, seguendo i progressi della tecnica agraria, mangia volentieri, col fieno dei silos, i panelli ed ogni altra specie di foraggi; dà un latte doppiamente grasso di quello delle migliori bovine, mistifica con la sua ottima carne quella di manzo, sostiene il più delle volte tutto il bilancio dell'azienda rurale.

Vi ho parlato fin qui della bufala folcloristica, la bufala che appartiene più al passato che al presente; la bufala delle lande e delle paludi, della terra senza contadini, un tempo solo abitata da butteri corrosi ed emaciati dalla malaria.

Quello che oggi principalmente resta della bufala è la sicurezza della sua utilità, affermatasi attraverso decenni in plaghe ormai redente dagli acquitrini, solcate da nuove strade, popolate da centinaia di nuove case coloniche, da stalle capaci e razionali.

La bufala non appartiene dunque ancora ad un'economia tramontata; essa sussiste anche nel presente regime agricolo, in cui le è stato riservato il suo posto; mentre la sua utilità, dimostrata dal controllo funzionale, permane malgrado il progresso e l'avvicendamento dei nuovi mezzi di produzione.

F. M.

VITA DELLA CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA

★ *Nel presente numero i lettori troveranno accluse le due Carte che furono promesse in* dono straordinario *agli abbonati del 1939, e cioè:*

EUROPA POLITICA
GERMANIA - POLONIA
CECOSLOVACCHIA - UNGHERIA

★ *Queste due Carte – derivate dall'*Atlante Internazionale della C. T. I.*, l'opera cartografica che non trova forse riscontro per la sua importanza e perfezione nemmeno all'estero – sono destinate ad aggiornare gli ultimi mutamenti avvenuti nelle condizioni politiche dell'Europa, in seguito all'annessione dell'Austria alla Germania e all'applicazione integrale degli Accordi di Monaco e di Vienna, che modificarono notevolmente le frontiere della Cecoslovacchia, della Germania, della Polonia e dell'Ungheria, cancellando le maggiori ingiustizie dell'Europa costruita a Versaglia.*

★ *I Lettori ci saranno grati del dono di questi due nuovissimi documenti geografici, che nel presente momento politico europeo assumono una rilevante importanza.*

★ *Esprimiamo il voto che il premio della C. T. I. agli abbonati de* Le Vie d'Italia *– costituendo un ottimo mezzo e un'occasione favorevole per diffondere la conoscenza della Rivista – li induca a fare ad essa buona propaganda ogni volta che se ne presenti loro un'occasione, per reclutare nuovi Lettori fra gli amici e i conoscenti.*

SOCI VITALIZI ALL'ORDINE DEL GIORNO PER IL CONGUAGLIO DELLE LORO VECCHIE QUOTE

Verpa ing. Luigi Emilio – Milano.
Velati Enrico – Milano.
Vigna geom. cav. Giuseppe – Donnici Inferiore.
Vaccaro ing. Giuseppe – Trapani.
[illegible] rag. Giulio – Milano.
[illegible]ca Maggiolini S. E. gen. gr. cr. [illegible]ro – Milano.
[illegible] cap. cav. Giulio – Cuneo.
[illegible]nzi Vincenzino – Milano.
[illegible] dr. Livio – Roma.
[illegible]go rag. Cesare – Torino.
Ventur[illegible] Giuseppe – Livorno.
Vuano Elvio – S. Daniele del Friuli.
Villa cav. uff. Angelo – Roma.
[illegible]i Giuseppe – Venezia.
[illegible] Domenico – Lodi.
Vi[illegible] Antonio – Roma.
Vella dr. cav. uff. Alfredo – Lugano.
Valenti I cap. dr. rag. cav. Luigi – Reggio Emilia.
Vigezzi Mario – Milano.
Vico dr. Tommaso – Alba.
Vaghi Giulio – Milano.
Vignati Roberto A. – Busto Arsizio.
Zancan dr. ing. Bernardo – Milano.
Zambellini avv. Michele – Savona.
Zadra Eugenio – Cles.
Zivec Bozidar Teodoro – Trani.
Zuppani Giuseppe – Belluno.
Zanardi Lamberti dr. Bruno – Milano.
Zucchi Renato – Sondrio.
Zannoni Luigi – Treviso.
Zucchi Giuseppe – Torino.
Zuliani Silvestro – Roma.
Zingarelli dr. Italo – Milano.
Zucconi march. avv. Giuseppe – Camerino.

Walcher Carlo – Trieste.

IN NOVEMBRE

Amori Dino – Macerata.
Albertalli Pietro – Varallo Pombia.
Azimonti dr. ing. gr. uff. Italo – Milano.
Alessi Gerasa Antonino – Caltanissetta.
Aquarone dr. cav. Mario – Roma.
Arborio Mella conte dr. Luigi – Milano.
Assereto dr. ing. Carlo – Battaglia Terme.
Alzati Rolando – Milano.
Arsuffi cav. Vittorio – Turbigo.
Allara Gius. – Casale Monferrato.
Amidani dr. cav. Carlo – Console C.T.I. – Cremona.
Albera Giuseppe – S. Gaudenzio.
Aymonino S. E. gen. gr. cr. Aldo – Firenze.

Arrabito Giuseppe – Scicli.
Alitta Luciano – Torino.
Armando gen. comm. Enrico – Roma.
Ambrosi cap. Augusto – Torino.
Anedda cav. uff. Nicolino – Parma.
Anglesio dr. Giovanni – Torino.
Asquini conte Fabio – Fagagna.
Arcangeli prof. ing. Attilio – Roma.
Arcifera don Luigi – Grammichele.
Arcifera Teresina – Grammichele.
Abbadessa dr. ing. Antonino – Messina.
Ardenghi Fausto Aldo – Brescia.
Albergamo maresc. magg. Giovanni – Portici.
Altamura Giuliano – Molfetta.
Alessandri dr. prof. Roberto – Roma.
Andreoni Emilio – Console C.T.I. – Vernate.
Argiroffi dr. Giovanni – Roccalumera.
Agnati Giovanni – Milano.
Amaldi dott. prof. Paolo – Firenze.
Amorosi sr. Alfredo – Buenos Aires.
Ambrosini Giovanni – Bari.
Allegreni dott. ing. Fabio – Martinengo.

Borlini Achille – Milano.
Bronzini dr. ing. Francesco – Montorio Vomano.
Buslacchi geom. Mario – Garbagna Novarese.
Beretta Giovanni – Ferrara.
Boggio cap. Franco – Biella.
Biondi dr. cav. uff. Pietro Feo – Firenze.
Borla Rodolfo – Avigliana.
Bossi Carlo – Crenna di Gallarate.
Brunetti Francesco – Roma.
Bordin Padre Bernardino – Cherso.
Bertolani dr. prof. Aldo – Reggio E.
Burzio teol. Emilio – Riva di Chieri.
Belloni cav. Franco – Crema.
Bardelli geom. Luigi – Piove di Sacco.
Biblioteca Civica « Berio » – Genova.
Baldiraghi Carlo – Milano.
Biblioteca Civica di Trieste.
Bartolomei Ivo – Bosco Marengo.
Bergna Lorenzo – Milano.
Braito Arturo – Milano.
Boscoli rag. Rino – Ferrara.
Banco di Chiavari e della Riviera Ligure – Chiavari.
Balestrazzi geom. Primino – Pavia.
Bollano sac. Giuseppe – Neive.
Bandera dr. Tarcisio – Legnano.
Berardi Francesco – Brescia.
Baldi dr. Giovanni – Bologna.
Banchelli dr. Giulio – Vercelli.
Bertini cav. Roberto – Vigevano.
Bagalini ing. Mario – Roma.
Benvenuti Umberto – Trieste.
Bauchiero Cesare – Torino.
Bassi dr. rag. Carlo – Venezia.
Bur comm. Giovanni – Ferrara.
Burkhardt Willy – Zurigo.
Brianta geom. Antonio – Candia Lomellina.
Banca Popolare di Luino.
Baldini sac. prof. dr. Lorenzo – Siena.
Breveglieri rag. cav. Aldo – Ferrara.
Bedini Adelmo – Fiume.
Bucci dr. Giuseppe – Ferrara.
Bernardini Bernardo – Borgo S. Lorenzo.
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Belmonte Carlo – Aosta
Belloni Ambrogio – Albignano
Baudino maresc. Nino – Valmacca.
Bargiggia don Carlo – Milano.
Bonazzola dr. Giuseppe – Varese.
Bonino dr. cav. Umberto – Onigo di Piave.
Basteris rag. Giuseppe – Cuneo.
Bisso Guido – Uscio.
Bertarelli Luigi – Tagliata.
Bignami gen. comm. Mario – Fiume.
Bonfanti sr. Leone – Buenos Aires.
Bertotto prof. Antonio – Chioggia.
Boccaleoni don Giov. – Nonantola.
Becherucci Antonio – Firenze.
Barreca col. dr. comm. Riccardo – Roma.
Bazzi Salvatore – Casale Monferr.
Bazzoli dr. ing. Achille – Valeggio sul Mincio.
Bauco dr. ing. Alberto – Napoli.
Bellemo avv. Giuseppe – Verona.
Buonaccorsi geom. Adriano – Dessiè.
Bini cav. Gino – Firenze.
Boccia dr. Guido – Napoli.
Buffi dr. ing. Mario – Roma.
Boneschi cav. Francesco – Torino.
Beltrami geom. Giuseppe – Prato Correggio.
Boni Vito – Alcamo.
Barbieri Virginio – Gozzano.
Bari rag. Pericle – Como.
Bellocari Gian Giacomo – Milano.
Bartoli I Cap. Andrea – Catania.
Bigagli Pietro – Prato.
Bombaglio ing. Tomaso – Varese.
Basso dr. Giuseppe L. – Firenze.
Bruzzone dr. Giovanni Sebastiano – Cons. C.T.I. – Acqui.
Bellante dr. ing. Erno – Roma.
Bajona s. ten. Giuseppe – Armento.
Bonomini cav. Guido – Roma.
Bertagni Orindo – Asmara.
Bonini dr. Achille – Piacenza.
Biblioteca « Fondazione Querini Stampalia » – Venezia.
Bagno Dino – Este.
Bettoia Aldo Angelo – Firenze.
Bertolli comm. Elia – Lucca.
Bortolotti Luciano – Ferrara.
Bellardi agr. cav. Alfredo – Console C.T.I. – Galliate Lombardo.
Boglioli Carniti Luisa – Milano.
Battiati Umberto – Catania.
Bertoglio dr. Gabriele – Milano.
Buriani cap. Massimo – Console Mil. C.T.I. – Trento.
Battilana Bruno – Trieste.
Bedotto Oreste – Biella.
Blathy dr. ing. cav. uff. Otto Titus – Budapest.
Bertè dr. ing. Giulio – Tirana.
Boero Angelo – Genova.
Bonetti Alberto Mario – Genova.
Balduini Valentino – Milano.
Barbieri prof. dr. Laura – Trieste.
Bernasconi Piero – Roma.

Colico Virginio – Busto Arsizio.
Casazza dr. Augusto – Milano.
Corona rag. Carlo Pietro – Milano.
Ceria Carlo Antonio – Biella.
Contro dr. Giovanni – Asmara.
Colagiovanni sac. Ernesto – Palermo.
Corona Raffaele – Cagliari
Casazza rag. comm. Luigi – Console C.T.I. – Roma.
Cardinali Ermanno – Jesi
Ceceroni dr. prof. Luigi – Console C.T.I. – Urbino.

Canziani Federico – Roma.
Chiarvetto Gian Giacomo – T… ranova Monferrato.
Colli Lanzi dr. ing. cav. Ettor… Trino.
Colombo Antonio – Lecco.
Cicogna conte comm. Giovanni Ascanio – Milano.
Cesoni dr. ing. Francesco – Vi… vano.
Cellario rag. Cesare – Genova.
Cataldi dr. Bartolomeo – Genova.
Campiglia Ferruccio – Aosta.
Chiesa Gilberto – Novara.
Castelli don Mario – Como.
Conti Umberto – Torino.
Cengarle Mario – Padova.
Conigliaro dr. ing. Salvatore – Co… sole C.T.I. – Siracusa.
Castelli ing. Franco – Ivrea.
Carugati Francesco – Cantù.
Caro dr. Aldo – Milano.
Croci Carlo – Milano.
Casoni avv. comm. Gaetano – Fi… renze.
Cali Francesco – Genova.
Caputo Giancarlo di Pietro – Monza.
Clemente Antonino – Lardo.
Cataldi cap. Arduino – Perugia.
Cecchetto dr. Giuseppe – Mestre.
Cuneo rag. Siro – Voghera.
Carpineto Pietro – Genova.
Casazza prof. dr. Eugenio Mario – Novare.
Coletti dr. ing. Giuseppe – Roma.
Canalis dr. Giovanni – Oristano.
Carrara Emilia – Milano.
Conci prof. Anna – Console Scol. C.T.I. – Trento.
Cella Alfredo – Rezzoaglio.
Calini Mario – Luino.
Chiappino Italo – Torino.
Congedo Attilio – Galatina.
Confalonieri Gianfranco – Milano.
Cazzamalli on. prof. dr. Ferdinando – Como.
Corso gen. gr. uff. Francesco – Castelnovo Valtidone.
Caruso maresc. maggiore CC. RR. Vincenzo – Randazzo.
Colloridi Bey dr. comm. Giuseppe – Alessandria d'Egitto.
Clerici Amabile – Como.
Cardelli Armando – S. Candido.
Corradini Gino – Firenze.
Cardolle Dino – Torino.
Capello Carlo – Milano.
Canova don Rodrigo – Tollegno Biellese.
Carpi Antonio – Rapallo.
Cambielli Francesco – Milano.
Cani Italo – Pavia.
Consorzio Agrario Cooperativo di Lodi, Milano & Pavia – Lodi.
Cioci Priamo – Macerata.
Cavone Vito – Bari.
Caranzano rev. teol. Giovanni – Giaveno.
Cantelli Giuseppe – Savignano sul Panaro.
Cominacini Boy dr. Giulio – Napoli.
Comune di Sommacampagna.
Cordero Giuseppe – Fornovo Taro.
Corsi cap. nob. Luigi – Livorno.
Caprotti Valeria – Bergamo.
Canepari rag. Cesare – Alessandria.
Cacciatore prof. dr. Mario – Borgomanero.
Consorzio di Bonifica e di Trasformazione Fondiaria – Catanzaro.
Capparucci Edoardo – Roma.

[illegible] prof. comm. Ugo - Roma.
[illegible] dr. ing. Enrico - Cantù.
[illegible] Mario - Vigevano.
[illegible] sac. Mario - Isola [illegible]
[illegible] ing. Angelo - Pavia.
[illegible] cav. uff. don Domenico - [illegible]
[illegible] comm. Dante - Roma.
[illegible] Pietro - Console C.T.I. - [illegible]
[illegible] Violetta - Genova.
[illegible]ro cav. Giulio - Monza.
[illegible] Francesco - Villavesco.
[illegible] Umberto - Certosa di Pavia.
[illegible] Pinton geom. Tito - Pa[illegible]
[illegible] dr. ing. Alessandro - Va[illegible] sul Mincio.
[illegible] dr. prof. Luigi - Firenze.
[illegible] dr. Eugenio - Genova.
[illegible] di Montanara march. dr. [illegible] - Napoli.
[illegible] dr. Lodovico - Roma.
[illegible] Ghezzi rag. Iginio - Milano.
[illegible] comand. Francesco - Livorno.
[illegible] dr. ing. agr. Sante - Pescara.
Colombo rag. comm. Emilio - Milano.
Cipriani Enrico - Verona.
Cavagna geom. cav. Alcide Carlo - Castana.
Casella Giuseppe - Alba.
Carugo Ambrogio - Rovellasca.
Curzi Gualtiero - Senigallia.
Contegiacomo Cesare - Putignano.
Cantele dr. prof. Pier Giuseppe - Udine.
Cattaneo conte dr. Riccardo - Pordenone.
Capellani Aldo - Fraelacco di Tricesimo.
Cassa Scolastica R. Liceo Ginnasio «Forteguerri» - Pistoia.
Contegiacomo Cesare jr. - Putignano.
Cultrera Giuseppe - Palma Montechiaro.
Cappa dr. Gustavo - Genova.
Cannava ten. Giuseppe - Augusta.
Cosmi dr. ing. arch. cav. Filippo - Roma.
Clementi avv. Roberto - Gubbio.
Capito Renato - Torino.
Castiglione rag. Emanuele - Catania.
Cardinale Ernesto - Addis Abeba.
Corsini prof. arch. gr. uff. Luigi - Bologna.
Cigna dr. ing. Giuseppe - Milano.
Cambi Geminiano - Roma.
Castagnini Luigi - Milano.
Capasso cap. Sebastiano - Debra Sina.
Collegio di Famiglia - Mompiano.
Clamer don Beniamino - Mollaro.
Cardi Gioacchino - Isola del Liri.
Cavaggioni Ernesto - San Bonifacio.
Conci prof. Giuseppina - Trento.
Capitani rag. cav. Aldo - Grosseto.
Cherchi Angelo - Asba Littoria.

Del Ricco Luciano - Lucca.
Dionigi Giorgio - Milano.
D'Adda Angelo - Caronno Milanese.
Dossena Agostino - Firenze.
Delzanno Carlo Alfonso - Torino.
[illegible] cav. uff. Gerolamo - Milano.
Donadoni dr. comm. Manlio - Lecce.
Defabianis Vittorio - Torino.
De Gregori dr. Siro - Como.
Donatelli Emilio - Lettomanoppello.
Del Torso conte Luciano - Udine.
Dalla Costa Francesco - Schio.
Di Cesare ing. comm. Sebastiano - Belltano.
De Lorentiis Claudia - Maglie.
De Ambro N. U. Stefano - Borgo San Lorenzo.
Desenzani Domenico - Milano.
Dallorso gr. uff. Nicola Giuseppe - Chiavari.
Drago prof. dr. Armando - Roma.
Di Donato S. E. sen. dr. gr. cr. Massimo - Roma.
Della Vigna prof. Michele - Milano.
Damiani dr. Alberto Luigi - Bari.
Dossena Giuseppe - Gattinara.
Del Conte Orlando - Milano.
Dean rag. Mario - Perugia.
De Chayes avv. conte Giorgio - Ardenza.
De Lazara Pisani Zusto nob. Achille - Padova.
Dompè Matteo - San Pier d'Arena.
De Dominicis Ennio - Milano.
De Negri prof. ing. Giuseppe - Viguzzolo.
Della Torre dr. ing. Romualdo - Cividale.
De Felice Fioravante - Palombaro.
Dossi Fabio - Trieste.
De Angeli col. cav. uff. Mario - Vercelli.
De Valle Dino - Torino.
Dini rag. Mario - Milano.
Dompè Pagani Valeria - Torino.
D'Alleva Andrea - Orsogna.
Depanis ing. Giuseppe - Roma.
Damonte cav. Carlo - Torino.
D'Agnone ing. dr. comm. Ciro - Campobasso.
Dopolavoro Ferroviario di Milano.
Dessanta Giacomo - Trieste.
Dian Mario Battista - Carrara.
De Piero Fabio - Tucuman.
Delle Piane Agostino - Lavagnola.
Dragoni Giuseppe - Genova.
De Agostini sac. prof. Francesco - Cons. Scol. C.T.I. - Catania.
Degli Esposti Clotilde - Bologna.
De Paulis ten. di vasc. Fedele Aldobrando - Teramo.
Del Rosario Tommaso - Porto Bardia.
Della Chiesa Gian Angelo - Console C. T. I. - Cuvio.
Dringoli dott. ing. Guido - Siena.
Del Mastro Calvetti Maria Teresa - Torino.
D'Aniello sr. Antonio - Guayaquil.
Dalan rag. Alessandro - Calalzo.

Ervas avv. Guido - Milano.
Esposito sac. Giuseppe - Cons. C.T.I. - Alliste.
Esposito cap. Vincenzo - C. N. della C.T.I. - Genova.
Ente Provinciale per il Turismo - Reggio Calabria.
Emprin Gilardini dr. cav. Pier Maria - Torino.
Emiliani Alberto - Ravenna.
Evangelisti Alfredo - Bologna.

Fasola Paolo - Lurate Caccivio.
Frizzi Giuseppe - Verona.
Forlin Enrico - Milano.
Fagnola Giuseppe - Borgosesia.
Forti Francesco - Roma.
Ferrari Gualtiero - Milano.
Frizzoni Roberto - Firenze.
Fezzi Silvano - Nogara.
Franzoni Virgilio - Brescia.
Fasiolo sac. Onorio - Campolongo del Friuli.
Ferrari cav. uff. Primo - Castagnino.
Finocchiaro-Aprile ing. Emanuele - Roma.
Fiorillo Federico - Rodi.
Finocchiaro Matteo - Firenze.
Fhinn Mac sac. dr. Padraig E. - Colaiste na h-Iolsgoile.
Franchin Guido - Rovigo.
Formicola dr. cav. Ciro - Portici.
Foresi dr. Ulisse - Livorno.
Frediani Enrico - Roma.
Fischetti Augusto - Trieste.
Frabetti Pietro - Bologna.
Feraboli Enrico - Console C.T.I. - Pessina Cremonese.
Ferrario nob. dr. Adolfo - Varese.
Fossa conte Angelo - Torino.
Fiumefreddo ten. col. dr. cav. Vincenzo - Console Mil. C.T.I. - Brescia.
Filipucci dr. ing. Paolo - Roma.
Fornasari Eulo - Torino.
Farioli Carlo - Bologna.
Fazioli dr. ing. conte cav. Fazio - Ancona.
Figus Settimio - Sassari.
Fantuzzi Ermanno - Padova.
Fior rag. Attilio - Console Scol. C.T.I. - Tolmezzo.
Forma dr. Luigi - Castellamonte.
Faggioni cav. G. B. - La Spezia.
Fila Luigi - Torino.
Francia dr. rag. cav. Michele - Roma.
Fratti rag. Guido - Ferrara.
Franceschetti Giovanni - S. Margherita Ligure.
Faletti Vittorio - Asti.
Farneti dr. Francesco - Livorno.
Fassi Alessio - Genova-Sestri.
Filiberto Michele - Palermo.
Fantoni Giuseppe - Leggiuno Sangiano.
Floridi avv. Federico - Roma.
Ferone Stefano - Bari.
Frencia magg. cav. Dino - Bologna.
Frizzera rag. Vigilio - Rovereto.
Ferretti magg. ing. Pietro - Roma.
Ferrerio Ida - Milano.
Falcetti arch. Adolfo - Milano.
Ferrarese Turno - Treviso.
Ferrero dr. Evelina - Torino.
Favre sr. don Calixto - S. Fè.
Ferraris dr. Paolo - Cons. Mil. C.T.I. - Mussolinia di Sardegna.
Foffano dr. Antonio - Milano.
Formentini Battista - Milano.
Favaretto Guglielmo - Rodi.

Galluccio dr. Francesco - Galatina.
Garibaldo rag. Enrico - Chiavari.
Giacconi Carlo Filippo - Sondrio.
Gianzana gr. uff. Mino - Milano.
Gandini Aurelio - Napoli.
Gorla rag. Carlo - Alessandria.
Girola Riccardo - Saronno.
Gasparotto Claudio - Bassano del Grappa.
Galuppo rag. cav. uff. Gaspare - Milano.
Giubilo Umberto - Padova.
Giusti Giuseppe - Modena.
Grisenti don Domenico - Parma.

Griffini Antonio – Lodi.
Garanzini Ugo – Milano.
Giorgi dr. Federico – Villadossola.
Giudici Bortolo – Zurlengo.
Graziani Savino – Roma.
Gamper Charles – Lucerna.
Giunò dr. Pilade – Mantova.
Ghirardelli sac. Antonio – Bobbio.
Guidi Guidozzo – Firenze.
Gandolfo Bianca – Genova.
Gandolfo s. ten. dr. Virgilio – Torino
Grondona Giovanni – Savona.
Guidi co. dr. Francesco – Firenze.
Ghelia Luigi – Torino.
Gallo Mario – Monza.
Giglioli col. comm. Emilio – Firenze.
Gregoretti avv. Anton G. – Roma.
Genuario rag. cav. Romualdo Venezia.
Girolami Dante – Arezzo.
Gallino Eugenio – Collegno.
Gravina avv. cav. Giorgio – Addis Abeba.
Giannelli ten. col. Francesco – Messina.
Gangemi Eugenio – Como.
Gili Francesco Pietro G. – Torino.
Giusteschi magg. cav. Carlo – Roma.
Giovannoni Bruno – Milano.
Giovannini rag. comm. G. – Roma.
Grespan Tranquillo – Selva del Montello.
Gobbato dr. ing. gr. uff. Ugo – Milano.
Giuriani dr. Giorgio Angelo – Como.
Garau dr. prof. Angelo – Cagliari.
Gardoncini Giuseppe G. B. – Gardone V. T.
Gregotti cav. Giuseppe – Nicorvo.
Gandini comm. Abelardo – Milano.
Gallo Tino – Genova-Nervi.
Ghiglione Camilla – Cervere.
Grignolo ten. Renato – Nalut.
Giuriani cav. Luigi – Chiavenna.
Gardiol prof. Elda Frida – Torre Pellice.
Guyot ing. Enrico – Torino.
Gobesso rag. Aldo – Venezia.
Gabardini dr. ing. Sandro – Milano.
Gasparini Lina – Trieste.
Graziani dr. comm. Gius. – Roma.
Gentile dr. ing. Giulio – Torino.
Gaviglio Delfina – Genova.
Gritti cav. Ezio – Monza.
Greco sr. Jose J. – Bagè.
Gattorno avv. Alfredo – Trieste.
Giornale « Milizia Fascista » – Roma.
Gabbio dr. rag. Delfina – Alba.
Guagnini rag. Agostino – Tortona.
Guerra Pasquale – Jersey City, N. J.
Giberti Luigi – Taranto.
Galli Guerriero – Bologna.
Geromini Ernesto – Forlì.
Guano Emilio – Genova.
Gola Alfeo – La Spezia-Chiappa.
Giunta Filippo – Genova.
Gentilini Emilio – Roma.
Giovannoni dott. ing. cav. Mario – Firenze.
Grignani Enrico – Alba.
Gentili Armando – Treviglio.
Gambardella Alfonso – Napoli
Gays Giovanni – Torino.
Giughese Giuseppina – Torino

Haile ing. [illegible] – Milano.
[illegible] Carlo – Fiume.
[illegible] Lodovico – Fiume
[illegible] Giovanni – Milano.
[illegible]

Imperiale Giorgio – Genova.
Istituto Geologico della R. Università – Pavia
Isola dr. Francesco – Bologna
Imazio Carla – Ghemme.
Iannuzzi Edmondo – Andria.

Jarach avv. cav. Lazzaro – Milano.
Jannaccone dr. ing. cav. Luigi – Milano.
Janny Livio – Torino.
Jarach dr. ing. cav. Aldo – Milano.
Jori dr. rag. Sigfrido – Forlì.

Kerschbaumer Ferdinando – Pinerolo.
Krivanek Vladimiro – Trieste.
Kraus prof. Enrico – Console C.T.I. – Verona.

Lucchesi P. Placido – Livorno.
Lessler Harald – Viareggio.
Levi C. M. Teodosio – Rieti.
Lacchia prof. cav. Tito – Torino.
Linder cav. Alvise – Bagnoli di Sopra.
Lampo geom. Attilio – Biella.
La Penna Cesare – Meregh.
Liceo Ginnasio Civico Femminile « Princ. di Piemonte » – Genova.
Lugli comm. Casimiro – Genova.
Luciani cav. Felice – Trieste.
Lomazzo magg. cav. Giovanni – Milano.
Lomazzo Savino – Milano.
Lambardi Oscar – Cagliari.
Lavizzari per. indust. Gius. – Como.
Luccarelli Orazio – Rasun Valdaora.
Lanzilotta maresc. magg. CC. RR. Giuseppe – Castellana.
Lissoni dr. ing. Eugenio – Milano.
Libretti Arnaldo – Brescia.
Lamioni cav. Emilio – Addis Abeba.
Lang Edgard – Nole.
Lafranconi Davide – Milano.
Luzzi Mario – Vercelli.
Leschiera dr. cav. Giovanni – Villanova Baltea.
Lovo rag. Ivo – Roma.
Loffi Guido – Quarona Sesia.
Leofrigio Mario – Roma.
Lauro Alfonso – Fiume.
Lazzaretti Luigi – Milano.
Lovadina col. cav. Mario – Padova.
Li Destri Nicosia Salvatore – Palermo.
Lamonato sr. rag. Lino – Rio Janeiro.
Locatelli Giovanni – Cassano d'Adda.
Lamaro dr. ing. comm. A. – Milano.
Minniti Lorenzo – Tropea.
Minuti Anna Maria – Firenze.
Mozzana avv. dr. Mario – Milano.
Marchetti Amedeo – Vergato.
Migliori avv. comm. Giov. Batt. Milano.
Mascanzoni dr. Enzo – Console C.T.I. – Levanto.
Melosi dr. Oliviero – Fabriano.
Marinelli ing. Luigi – Napoli.
Manara dr. Enrico – Roma.
Masi dr. gr. uff. Manlio – Roma
Monforte Ferrario dr. Luigi – Milano
[illegible] Arturo – [illegible]
[illegible] cap. nob. [illegible]
[illegible] di Scarfizzi – [illegible]
[illegible] Giuseppe – Cassano [illegible]
[illegible] Giuseppe – [illegible]
[illegible] Gerolamo – Roma
[illegible] dr. [illegible] cav. [illegible]
[illegible]

Marsich dr. ing. Giorgio – Venezia.
Monaco Piero – Busto Arsizio.
Mussi rag. Gerolamo – Milano.
Mascherini dr. cav. Giuseppe – Acqui.
Meattelli Zeno – Ospedaletto.
Mancino Francesco – Zuetina.
Marchetti Pinuccia – Milano.
Menegazzi cav. Amilcare – Venezia.
Mansutti geom. Giovanni – Prato.
Moroni avv. comm. Giulio – Capo Console C.T.I. – Varese.
Marello geom. rag. Secondo – Firenze.
Maltese cav. Andrea – Portici.
Mattai Del Moro comm. Ercole – Milano.
Marini Francesco – Cassano d'Adda.
Masetti Giuseppe – Rio Grande.
Merlini Giovanna – Quinto.
Mantelli Lorenzo – Valenza.
Margani Gioacchino – Bengasi.
Morganti geom. Felice – Pavia.
Mauri Silvio – Lissone.
Monaco Lucia – Milano.
Molinari Agostino – Cavalese.
Ministero della Marina – Roma.
Marzano Emanuele Vittorio – Roma.
Misitano dr. ing. cav. Lorenzo – Roma.
Minelli prof. ing. Carlo – Venezia.
Marcomini rag. Federico – Padova.
Marini Dino – Udine.
Mega dr. cav. Pasquale – Matera.
Minelli Cesare – Parma.
Mastrangelo prof. sac. G. B. – Turi.
Maravigna S. E. gen. dr. gr. cr. Pietro – Bari.
Menini Roberto – Genova.
Marino ten. Pietro – Palermo.
Mazzucchelli Ercole – Roma.
Mosca dr. Ugo – Milano.
Mainente Domenico – Voltri.
Modena Mariapaola – Milano.
Monetti dr. ing. Salvatore – Nocera Inferiore.
Menchini rag. Aldo – La Spezia.
Mancinelli Rossi Maria Norina – Bastia.
Mari Maria Antonietta – Mantova.
Mauri Paolo – Lissone.
Meardi avv. Paolo – Casei Gerola.
Melotti Umberto – Parma.
Maccini dr. ing. Piero – Piacenza.
Maron Pot rag. Eligio Giovanni – Croce Mosso.
Messa Silvio – Milano.
Manetti dr. Alessandro – Capo Console C.T.I. – Viterbo.
Maderni Ugo – Schio.
Melograni dr. ing. Raffaello – Roma.
Meiak Ludovico – Mellaha.
Marrucci Velia – Genova.
Mameli Patrizio – Cagliari.
Manara Egidio – Milano.
Melzi di Cusano co. dr. Diego – Milano.
Monzino Antonio – Milano.
Milo di Villagrazia Bruno – Gorizia.
Mairano rag. cav. Aldo – Genova.
Marchiori ing. comm. Carlo – Roma.
Matera dr. Giuseppe Cono – Brooklyn, N. Y.
Moretti Luigi – Busto Arsizio.
Martissa Carbonaio Riccardo – Conselve.
Maragliano dr. Giuseppe – Savona.
Mitchell Riccardo – Messina.
Meneghini Enrico – Milano.
Mangiarotti ing. Carlo – Milano.
Meierhofer Enrico – Intra.

Maraghini ing. Dante – Roma.
Maderna Guido – Affori
Mattesco Franc. – Badia Polesine.
Meloncelli rag. Giovanni – Portomaggiore
Melchiori on. gr. uff. Alessandro – Roma.
Merlani dr. Carlo – Roma.
Martinelli ing. cav. uff. Benvenuto – Perugia
Marchese dr. Donato – Aradeo.
Merani magg. cav. Ugo – Console Mil. C.T.I. – Savona.
Magrone dr. cav. Filippo – Udine.
Menardi Michele – Cortina d'Amp.
[illegible] Antenore – Cessalto.
Mannini co. dott. Pier L. – Genova.
Monti Faliero – La Spezia.

Nalesco Ragionieri Ezio – Chioggia.
Nordio dr. Ettore – Trieste.
Novarin Silvano di Attilio – Udine.
Nogara dr. ing. Giovanni – Cave del Predil.
Nicotera di Martà on. barone gr. uff. Nicola – Console C.T.I. – Nicastro.
Nardella Luigi – S. Marco in Lamis.
Nicoletti Ugo – Venezia.
Nordio Mario – Venezia.
Nicora cap. Vittorio – Camogli.
Nola Maria – Napoli.
Nicchiarelli dr. ing. Francesco – Cittaducale.
Nogara S. E. mons. Roberto – Cosenza.
Nicolich Giuseppe – Zara.
Noli Emiliano – Pavia.
Negro Ettore – Roma.
Nesci barone Franc. Saverio – Reggio Calabria.
Naselli Luigi – Cibali.
Navarra ing. dott. cav. Giuseppe – Milano.

Ottoboni Piero – Milano.
Orlandi col. cav. Alfredo – Trieste.
Osbat Giorgio – Gorizia.
Olcese Cesare – Genova.

Palazzi Carlo – Fermo.
Partesani prof. don Agostino – Rovigo.
Paladini comm. Arturo – Roma.
Palma Luigi – Lecco.
Petz Pezzi dr. Eugenio – Pola.
Palazzo dr. ing. cav. Enrico – Roma.
Polito Francesco – Console C.T.I. – Melissa.
Polver Renato – Desenzano del Garda.
Frampolini Foscolo – Genova.
[illegible]alli Luigi – Roma.
[illegible]engo dr. ing. Paolo – Milano.
[illegible] dr. ing. Carlo – Torino.
[illegible] rag. Franco – Console [illegible] – Varese.
[illegible]giani Augusto – Brennero.
[illegible] rag. Giovanni – Genova.
[illegible]ndolo avv. Amedeo – Milano.
[illegible] avv. Ugo – Milano.
[illegible] prof. mons. Simeone – Zara.
[illegible] avv. comm. Secondo – To[illegible]
[illegible]zzarasa ing. Alessandro – Milano.
[illegible]uggioni avv. Ugo – Sassari.
[illegible] Gina – Genova.
Pezza Anna – Milano.
Padre Faustino da Spoltore – Campli.
Padre Super. O. F. M. – Convento SS. Trinità – S. Fiora.

Patrizi march. Raffaele – Terni.
Puddu dr. Ferdinando – Cagliari.
Porcu Pietro – Sassari.
Pucci di Benisichi cav. Nicola – Palermo.
Prelli cap. di freg. Giuseppe – Roma.
Ponsetti Ugo – Roma.
Puccio cav. Leopoldo – Chiavari.
Pozzo Jacopo – Genova.
Pantanetti rag. Giuseppe – Roma.
Peja rag. Giuseppe – Milano.
Piperno rag. Riccardo – Milano.
Preside R. Ginnasio-Liceo «R. Foresi» – Portoferraio.
Prever dr. ing. Giuseppe Riccardo – Villar Perosa.
Posser avv. dr. Carlo – Mezzocorona.
Pasini Michelina – Brisighella.
Puppo sr. Mazzetti Carlos – Lima.
Poncino ing. Giovanni – Genova.
Percival prof. dr. comm. Alberto L. – Torino.
Pizzuti gen. comm. Antonio – Roma.
Polidori Domenico – Coltodino.
Pretto Alberto – Genova.
Pasini Matilde – Soiana.
Pozzi Nino – Console C.T.I. – Figino Serenza.
Pavone dr. prof. Michele – Palermo.
Passoni Carlo – Varese.
Pertoldi comm. Felice – Como.
Pellerano Carletto – Console C.T.I. – Cagliari.
Pavanello Pietro – Tripoli.
Petrucci Andrea – Roma.
Patanè rag. cav. Mario – Acireale.
Pastorini magg. cav. Enzo – Reggio Calabria.
Palozzi dr. ing. Renato – Roma.
Pontecorvo dr. ing. Lello – Roma.
Pechenino prof. Lydia – Buenos Aires.
Panelli geom. Enrico – Ziano Piac.
Penzo Guido – Cona.
Pellegrini ten. Guglielmo – Ancona.
Petrizzello Francesco – Corato.
Prosdocimi dr. Enrico – Albettone.
Pasotti Mario – Brescia.
Petit rag. Oreste – Shanghai.
Piazza Sormani dr. Paolo – Milano.
Prandoni gen. ing. comm. Ettore – Roma.
Patui Angelo – Udine.
Parmeggiani rag. Giuseppe – Mogadiscio.
Prezioso Bussi Neva – Torino.
Pedace Fernando – Addis Abeba.
Passuti Riccardo – Bologna.
Perodo cav. Carlo Virginio – Torino.

Quartara Emanuele – Quarto.
Queirazza nob. dr. ing. Rodolfo – Milano.

Raffa Antonino – Camaro Infer.-Bisconte.
Ronco dr. rag. Mario – Torino.
Redhammer don Epifanio – Hall.
Razeto can. Elia – Ascoli Satriano.
Rava rag. Guglielmo – Genova.
Rossini cav. rag. Angelo – Bologna.
Raimondo dr. ing. Gius. – Torino.
Raggi Filippo – Genova.
Ricca dr. ing. cav. Tito G. – Roma.
Re ing. Ferruccio – Milano.
Ruffino Luigi – Murialdo Valle.
Reggiori Sandro – Varese.
Raspanti mons. Fortunato – Roma.
Rava Giulio – Torino.
Ravetta Gasparino – Console C.T.I. – Voghera.

Rummo dr. cav. Francesco – Vojguras.
Rusconi Enrico – Milano.
Rocchetti prof. Vincenzo – Senigallia.
Revello dr. Roberto – Genova.
Rolandi dr. Mario – Milano.
R. Scuola Secondaria di Avviam. Professionale «A. Carnevale» – Sora.
Rossi Aristide – Domodossola.
Romano Romano Secondo – Udine.
Rossi geom. Pier Dom. – Novara.
Romero gen. gr. uff. Federico – Gorizia.
Rieti cav. uff. Oscar – Cairo.
Ravicini Carlo – Milano.
Rossetti dr. ing. Aldo – Verona.
Rambelli rag. Emilio – Livorno.
Rostagno Maria – Sampeyre.
Rota col. dr. cav. uff. Erminio – Capo Cons. Mil. C. T. I. – Milano.
Rettore del Santuario S. Gerardo di Materdomini.
Rubartelli Mario – Genova.
Ravelli Pietro Felice – Torino.
R. P. Rettore Scuola Apostolica – Muzzano.
Rosingana Enrichetta – Bagè.
Ratti dr. ing. Antonio – Alessandria.
Rosito dr. Leonardo – Addis Abeba.
Rivalta rag. Renata – Mezzano.
Rossi gen. comm. Andrea – Vicenza.
Rossini can. dr. Angelo – Ravenna.
R. Convitto Nazionale Femminile «M. di Piemonte» – Roma.
Rufini Angelo – Roma.
Ramello dr. avv. Paolo – Torino.
Reviglio geom. Giovanni – Torino.
Ricci Signorini dr. Alberto – Bologna.
R. Liceo Ginnasio «Galileo» – Firenze.
Repetto avv. cav. Giovanni – Castelfranco Emilia.
Ricci dr. ing. Michele – Roma.
R. Automobile Club d'Italia – Ravenna.
R. Liceo Ginnasio «A. Varano» – Camerino.
Radice dr. Rino – S. Gaudenzio.
Rocca conte cav. Mario Leone – Venezia.
Rossi Enrico – Arco.
Rossetti cav. Adolfo – Torino.
Riva Abele – Como.
Rossi don cav. Luigi – S. Ilario Milanese.
Romiati Riccardo – Conegliano Veneto.
Ristagno geom. Vincenzo – Caltanissetta.
Rossi cav. uff. Gino – La Spezia.
Rinaldi dr. ing. Enrico – Roma.
Rastelli Edoardo – Console C.T.I. – Lugo.
Rabaini Giacomo – Varallo Sesia.
Roccavilla dr. Marco – Saluzzo.
R. Istituto Tecnico Nautico – Bari.
Ricasoli Firidolfi bar. Luigi – Firenze.
Rizzi S. E. dr. gr. uff. Roberto – Chiusaforte.
Raffi dott. Luigi – Imola.
Ruggeri rag. Luigi – Cagliari.
Rasini di Mortigliengo conte dr. Carlo – Torino.
Renzi Renata – Rimini.
Radaelli Luigi – Trezzano sul Naviglio.
Rossi ten. Pietro – Porto Bardia.

Rossi rev. Carlo – Chicago.
[illegible] maresc. Antonio – Pino.
Rossi don Giuseppe – Lugagnano d'Arda
Romita rag. cav. uff. Mario – Torino.

[illegible] di Giuseppe – Roma
Sordelli rag. cav. uff. Alessandro – Milano.
Schileo sac. Albino – Monastier.
[illegible] Giorgio – Bonassola.
Savelli dr. Paolo – Piacenza.
Scalfaro prof. Gennaro – Catanzaro
[illegible] Roberto – Bergamo
[illegible] Agostino – Busto Arsizio.
[illegible] – Milano
[illegible] Pietro – Licata
[illegible] Davide – Villadossola.
[illegible] Carlo – Pavia
[illegible] rag. Vincenzo – Imperia.
[illegible] don Carlo – Saletta di Costanzana.
Sclazzi prof. Gino – Parma.
Silvestrini prof. dr. comm. Luigi – Rimini.
Sella Faà Valeria – Roma.
Scrobogna Paolo – Massaua.
Spadaro Lucia in Terrazzani – Pirano d'Istria.
Sant'Unione Dante – Modena.
S. A. Cotonificio Veneziano – Venezia.
Severi Giuseppe – Martinsicuro.
Silvagni prof. dr. Luigi – Bologna.
Stiassi Busi Filippo – Bologna.
Sanna dr. Agostino – Cagliari.
Silva rag. comm. Francesco – Genova.
Simi Luigi – Milano.
Schwab Louis – Parigi.
Sansanelli on. avv. Nicola – Napoli.
Spigai Virgilio – Cons. N. C.T.I. – La Spezia.
Saibanti don Mansueto – Bondone
Siracusa Oreste – Palermo.

Sala Ferruccio – Milano.
Soc. Mutua Cooperativa Proprietari Lavandai – Milano.
Sinibaldi Sinibaldo – Napoli
Scuderi ten. col. cav. Gius. – Roma
Strumia C. M. Francesco – Savigliano.
Sircana avv. Silvio – Console C. T. I. – Oristano
Sala sac. don Giovanni – Castelnuovo
Stellini Plinio – Console C. T. I. – Villimpenta.
Smania Ugo – Padova.
Savio Giovanni – Monteponi
Soppelsa rag. Arduino – Auronzo.
Simonis dr. cav. Giulio – Trieste
Storari dr. Attilio – Verona.
Sessa Gian Antonio – Schio.
Straulino Agostino – Lussinpiccolo.
Sordi dr. cav. uff. Gius. – Torino.
Stecchini Aristide – Milano.
Solinas Piero – Sassari.
Salomone col. comm. Felice – Dalle.
Scandura dr. ing. Rosario – Genova.
Sormano Costanzo – Biella.
Sella Carlo Antonio – Biella.
Spizzico dr. ing. Vincenzo – Milano.
Schiaffino ing. Alberto – Rapallo.
Segaturi dr. ing. cav. Arduino – La Spezia.
Signori Pietro – Rovigno d'Istria.
Salvaterra Attilio – Verona.
Savioli Severo – Riccione.
Saligeri Zucchi dr. ing. Eugenio – Cons. C.T.I. – Salerno.
Sabatini Itala – Londra.
Saìa Cesare – S. Felice sul Panaro.
Solazzi dr. Giovanni – Fano.
Serio Filippo Angelo – Scillato.
Solazzi dr. Sante – Fano.
Sturla Nicolò – Genova.
Salvi Francesco – Roma.
Saini Giorgio – Crusinallo.
Scanarotti Maria – Milano.

Simula Antonio – Ortona a Mare.
Sega Leonida Francesco – Genova.
Szabò Celestini Margherita – Roma.
Soldati dr. ing. Giacinto – Torino.
Simonetti Paolo – Moggio Udinese.
Silva avv. Michele – Milano.
Santi Mario – Adria.
Sottero Carlo – Trieste.

Tognoli Mino – Milano.
Tevarotto dr. ing. Angelo – Padova.
Trinchieri rag. Ottavio – Torino.
Trotta I cap. Renato – Chiomonte.
Tavecchia maresc. CC. RR. Giovanni – Calolziocorte.
Torchio Oreste – Padova.
Tosalli Silvio – Venezia.
Tatta ten. Franco – Ferrara.
Triulzi Carlo – Roma.
Testi Paolo – Correggio.
Tenedini Gaetano – Milano.
Tovazzi Silvio – Capaci.
Toni Menecle – Roma.
Trucco Caterina – Savigliano.
Torazzi rag. Carlo – Genova.
Tallon dr. ing. Leandro – Sacile.
Tricoli Antonino – Nola.
Todeschini geom. Giulio – Lecco.
Trenti prof. comm. Enrico – Roma.
Tagliabue Fermo – Milano.
Torreri rag. cav. uff. Ettore – Torino.
Tempesti Giovanni – Prato.
Tesi Alfredo – Rovigo.
Tosolini Ettore – Udine.
Tatone dr. ing. Federico – Moscufo.
Torchio sac. teol. Stefano – Antignano d'Asti.
Tommasi dr. Virgilio – Roma.
Tavazza dr. cav. Gius. – Milano.
Tonolli avv. Giulio Cesare – Torino.
Tavernari dott. Ferdinando – Costermansville.
Testori Edoardo – Milano.

(*Continua*)

Nei numeri dal novembre 1937 al febbraio 1939 abbiamo pubblicato i nomi dei Vitalizi che a tutto ottobre 1938 hanno conguagliato la quota sottoscritta al momento della loro adesione al Sodalizio con l'attuale di L. 350. Diamo nel presente fascicolo i conguagli giuntici in novembre, riconfermando che anche nei mesi successivi il plebiscito è proseguito intensamente.

L'integrazione ha carattere volontario. Per aderire al voto espresso da alcuni Soci, il conguaglio si può fare anche a rate, mediante versamenti non inferiori alle L. 20 ciascuno e in un periodo non superiore ad un anno. Il premio a scelta *concesso per il 1939 ai Vitalizi a quota 350 – e quindi anche a quelli che hanno conguagliato o che conguagliano la vecchia quota – verrà pure assegnato a coloro che effettueranno il conguaglio a rate, subito dopo il versamento della prima rata. La speciale tessera di benemerenza sarà inviata a conguaglio completato, e contemporaneamente verrà qui pubblicato il nome dell'offerente.*

La somma necessaria all'allineamento della quota è di L. 200 per i Vitalizi iscritti fino al 31 dicembre 1931; L. 150 per quelli iscritti dal 1° gennaio 1932 a tutto il 31 dicembre 1935; L. 100 per quelli iscritti dal 1° gennaio 1936 al 31 dicembre 1937. A maggior chiarimento ripeteremo una volta ancora che i Vitalizi aventi il numero di tessera fino a 1.070.010 entrarono a far parte del Sodalizio entro il 31 dicembre 1931 con L. 150; quelli dal n. 1.070.011 al n. 1.230.000, dal 1° gennaio 1932 al 31 dicembre 1935 con L. 200; quelli infine dal n. 1.230.001 in più vi entrarono fra il 1° gennaio 1936 e il 31 dicembre 1937 con L. 250.

Il censimento dei Soci vitalizi.

Continueremo quest'anno il Censimento dei Soci vitalizi. Lo scorso anno ci siamo rivolti ad un quarto dei Soci; quest'anno ci rivolgeremo ad un altro quarto.

Raccomandiamo vivamente a tutti i Soci che riceveranno la circolare apposita di rispondere senza indugio, poiché il nostro Ufficio Spedizioni, in caso di mancata risposta e allo scopo di evitare eventuali [illegible], sospenderebbe l'invio delle pubblicazioni fino alla comunicazione da parte del Socio di un preciso recapito.

La "Campagna del mezzo milione".

Fra i possessori dei « Buoni Premio » [illegible] 4700 sono state, [illegible] sorteggiate sei copie dell'*Atlante Internazionale*. La sorte ha favorito i Signori: Tullio De Benedictis, Console della C.T.I., Governo Generale A.O.I., Addis Abeba (n. 4204); Col. cav. uff. Roberto Grimaldi, Console Militare della C.T.I., Comandante l'85° Reggimento Fanteria, [illegible], (n. 4343); 1° Cap. cav. Mario Vertuani Console Militare della C.T.I., R. Accademia d'Artiglieria [illegible], Torino (n. 4531); Amalia Paoloni, Via Emilio [illegible] 4, Milano (n. 4531); dr. cav. uff. Aldo Lam[illegible], Console della C.T.I., Soc. Gen. Italiana della [illegible], Stabilimento di Roma (n. 4650); cav. Romeo [illegible], Funzionario delle FF. SS., Console della C.T.I. [illegible] 4780).

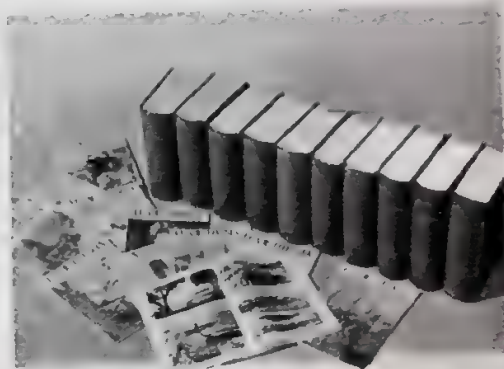
Ogni Socio della Consociazione Turistica Italiana non deve dimenticare

che l'ammontare della quota annua per i Soci annuali è di L. **22,20** (Estero L. 32,20), più L. 2 di tassa d'ammissione per i nuovi Soci;
mentre i Soci Vitalizi pagano una volta tanto **L. 350** (Estero L. 500);
e i Soci quinquennali **L. 110,20** (Estero L. 160,20), più L. 2 di tassa d'ammissione.
Tutti i Soci riceveranno in dono, nel 1939, il secondo volume della ***Guida breve d'Italia***, che comprende in 448 pagine la descrizione di Roma e di Firenze e illustra la Toscana, le Marche, l'Umbria, il Lazio e gli Abruzzi.
I Soci annuali e i Soci vitalizi a quota 350 avranno diritto, inoltre, ad uno speciale premio: i primi quattro fogli della *Carta automobilistica d'Italia al 200.000*, che rappresentano tutto il territorio compreso fra i meridiani del Monte Tabor e di Milano e fra i paralleli di Berna e di Nizza. Ogni foglio ha il formato di centimetri 110 per 50.

E non dimentichi neppure

che il Sodalizio pubblica due grandi Riviste, ambedue con nobilissimi programmi, ma essenzialmente diverse:

Le Vie d'Italia, rassegna mensile, organo ufficiale della C. T. I., di cui rispecchia ogni lato della vita multiforme. Essa, inoltre, descrive in ogni particolare il volto della Patria e ne illustra le bellezze, le risorse e le glorie antiche e nuove con la penna dei più celebri scrittori e con iconografia efficace ed artisticamente suggestiva.

Abbon. annuo **L. 25,50** (Estero L. 45,50).

Le Vie del Mondo, rivista mensile di divulgazione geografica, riccamente illustrata. Descrive aspetti, costumi, attività dei più lontani Paesi; rievoca imprese di esploratori, conquistatori, missionari; tratta i grandi problemi dell'attualità internazionale.

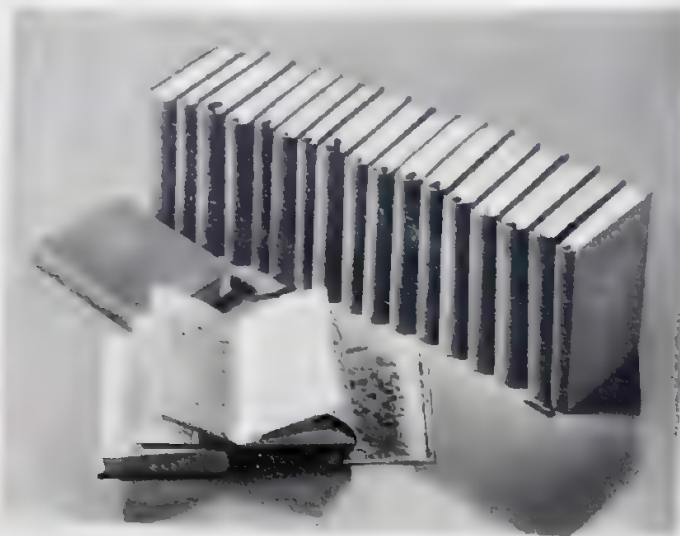
Abbonamenti:
Annuo **L. 50,50** (Estero L. 75,50);
Semestrale **L. 25,50** (Estero L. 38).

Tutti i Soci del nostro Sodalizio dovrebbero essere lettori fedeli e diligenti di questi periodici, che s'integrano a vicenda e riescono a dare al lettore un'idea compiuta del mondo visto nei suoi diversi aspetti da scrittori, viaggiatori, storici, economisti e artisti di profonda cultura e di fine sensibilità.

Abbonamento cumulativo alle due Riviste **L. 73** (Estero L. 112).

Milioni di Italiani sanno

che la C. T. I. ha creato una letteratura turistica che le è invidiata anche all'estero. Si può affermare che nessun Paese ha, come il nostro, una produzione così varia e così ricca di guide e di carte geografiche e topografiche, di strumenti, cioè, indispensabili ad ogni turista intelligente.

Fra le "Guide" ricordiamo

la ***Guida d'Italia***, che costituisce una completa e particolareggiata descrizione della nostra Patria, dell'Impero e delle Colonie italiane. Dal 1914 al 1929 vennero distribuiti ai Soci i 16 volumi costituenti la prima edizione; ma quanti di essi hanno fatto acquisto delle edizioni successive? E come si può pensare che edizioni vecchie di 10, 15 o magari addirittura di 20 anni e più, possano ancora servire, dopo l'enorme e in alcuni settori quasi totale trasformazione avvenuta nella vita del Paese? Chi desidera visitare analiticamente le regioni italiane non può prescindere da quest'opera, e la modestissima spesa per l'acquisto di una nuova edizione di essa è ben compensata dall'utilità pratica del lavoro e dal godimento intellettuale che se ne trae. Ecco l'elenco dei 24 volumi:

		Alla Sede	Italia Impero Poss. e Col.	Estero
1. Piemonte (ediz. 1930)	L.	18,—	20,—	22,—
2. Lombardia (ediz. 1939)	»	23,—	25,—	27,—
3. Veneto (ediz. 1932)	»	18,—	20,—	22,—
4. Venezia Tridentina e Cadore (ediz. 1932)	»	18,—	20,—	22,—
5. Venezia Giulia e Dalmazia (ediz. 1934)	»	18,—	20,—	22,—
6. Liguria (e Nizzardo) (ediz. 1933)	»	16,—	18,—	20,—
7. Emilia e Romagna (ediz. 1935)	»	18,—	20,—	22,—
8. Toscana (non compresa Firenze) (ed. 1935)	»	18,—	20,—	22,—
9. Firenze e dintorni (ediz. 1937)	»	15,—	16,50	18,—
10. Marche (ediz. 1937)	»	15,—	16,50	18,—
11. Umbria (ediz. 1937)	»	15,—	16,50	18,—
12. Lazio (non compresa Roma) (ediz. 1935)	»	18,—	20,—	22,—
13. Roma e dintorni (ediz. 1938)	»	23,—	25,—	27,—
14. Abruzzi e Molise (ediz. 1938)	»	18,—	20,—	22,—
15. Campania (sarà pronto nel primo semestre del 1939)	»	18,—	20,—	22,—
16. Napoli e dintorni (ediz. 1938)	»	20,—	22,—	24,—
17. Puglie (sarà pronto nel primo semestre del 1939)	»	18,—	20,—	22,—
18. Lucania e Calabria (ediz. 1938)	»	18,—	20,—	22,—
19. Sicilia e Isole minori (ediz 1937)	»	18,—	20,—	22,—
20. Sardegna (ediz. 1929)	»	15,—	16,50	18,—
21. Corsica (ediz. 1929)	»	15,—	16,50	18,—
22. Possedimenti Italiani dell'Egeo (sarà pronto nel primo semestre del 1939)	»	15,—	16,50	18,—
23. Libia (ediz. 1937)	»	16,—	18,—	20,—
24. Africa Orientale Italiana (ediz. 1938)	»	18,—	20,—	22,—

I richiedenti del blocco ric[illegible] – e a mano a mano che usciranno in luce – i 3 volumi N. 15, 17 e 22. Il [illegible] del blocco è di L. 400 alla Sede; L. 410 in Italia, Impero, Possedimenti e Col[illegible] [illegible], oltre le spese di spedizione, per l'Estero.

Fra le "Carte" segnaliamo

	Alla Sede	Italia Impero Poss. e Col.	Estero
La *Carta Automobilistica d'Italia al 650.000*, in due fogli – ogni foglio	L. 9,—	10,—	12,—
La *Carta al 500.000*, in due edizioni, e cioè: edizione a fogli sciolti (orografia a tratteggio) in 13 fogli – prezzo di un foglio	» 2,—	2,80	4,—
per ogni foglio oltre il primo aggiungere	» 2,—	2,10	2,25
l'intera raccolta	» 22,—	24,—	26,—
edizione rilegata ad Atlante (orografia a tinte ipsometriche)	» 30,—	33,—	35,—
La classica *Carta al 250.000*, in 62 fogli – prezzo di un foglio	» 1,50	2,30	3,50
per ogni foglio oltre il primo aggiungere	» 1,50	1,60	1,75
l'intera raccolta	» 75,—	80,—	75,—
La *Carta Automobilistica al 200.000*, pure in due edizioni, e cioè:			
a) edizione in 30 fogli – prezzo di un foglio	» 5,—	6,—	7,50
per ogni foglio oltre il primo aggiungere	» 5,—	5,20	5,50
l'intera raccolta	» 80,—	85,—	95,—
b) edizione rilegata ad Atlante, in due volumi, ogni volume	» 40,—	43,—	48,—

Ai Soci automobilisti, motociclisti e ciclisti

la Consociazione Turistica Italiana offre – oltre alle Carte e alle Guide che costituiscono un viatico indispensabile per chi non voglia compiere viaggi alla cieca, ma ritrarne il massimo godimento spirituale – i seguenti servizî:

Rilascio dei documenti doganali di temporanea importazione. I *Trittici* (valevoli per l'ingresso nel territorio di un solo Stato) e i *Carnets de passages en douanes* (per entrare in diversi Stati) esentano l'automobilista e il motociclista dall'obbligo di depositare presso gli Uffici doganali esteri la somma corrispondente all'ammontare del dazio sull'autoveicolo, che in molti casi può elevarsi a parecchie decine di migliaia di lire. Ogni accorgimento, ogni utile innovazione sono stati adottati dalla C.T.I. per ren-

STACCATE

questa *scheda d'associazione:* Vi servirà per procurare un nuovo Socio al nostro Sodalizio, concretando così la Vostra simpatia per la C.T.I. e partecipando in pari tempo al

CONCORSO A PREMI 1939-1940

dere il servizio – iniziato fin dal 1903 – sempre più agevole, accessibile ed economico.
I *Trittici* e i *Carnets* per automobili e motocicli si rilasciano presso la Sede Centrale della C.T.I., in Milano (corso Italia, 10); l'Ufficio Succursale di Torino (Via Carlo Alberto 41-43); gli Uffici della C.I.T. di Ancona, Brescia, Bologna, Bolzano, Cortina d'Ampezzo, Firenze, Genova, Livorno, Merano, Milano, Napoli, Rapallo, Roma, Sanremo, Venezia, Verona, Zara; l'Ufficio Centrale Viaggi e Turismo (C.I.T.) di Trieste; gli Uffici dell'«Italia», Società di Navigazione in Genova; l'Ufficio Viaggi e Turismo R. Appiani di Gorizia; la Società di Trasporti F.lli Gondrand di Firenze; l'Agenzia Trasporti e Viaggi Giuseppe Fava di Imperia; The Anglo-American Agency e Bank di Alassio; l'Ufficio Viaggi Ronchi di Como.
Per le biciclette la C.T.I. rilascia speciali tessere e i trittici che ne permettono l'importazione temporanea in Francia, Svizzera e Jugoslavia in esenzione del deposito doganale.

Servizio delle informazioni turistiche. – Disponendo di una larga dotazione di materiale di consultazione e di propaganda ed essendo collegata a tutte le principali organizzazioni turistiche del mondo, la Consociazione Turistica Italiana è in grado di offrire a tutti i più minuti ragguagli in ordine a schemi di viaggio, itinerari stradali, condizioni di transitabilità dei valichi, stato delle strade, categorie e tariffe di alberghi e ristoranti, ecc.

Servizio della consulenza legale; a mezzo di un ufficio istituito presso la Sede Centrale e retto da un legale specializzato in diritto turistico e nella materia inerente ai problemi della circolazione stradale.

E non dimentichino automobilisti, motociclisti e ciclisti che soprattutto per loro la Consociazione Turistica Italiana ha creato quel grandioso impianto di segnalazioni stradali che ha permesso di porre in opera fino ad oggi, in tutto il territorio dello Stato e nelle Colonie, oltre 300.000 cartelli, per indicare al turista che viaggia in automobile, in motocicletta o in bicicletta i nomi dei paesi che attraversa, gli itinerari da seguire, le singole distanze, e per avvisarlo in tempo dei pericoli che presenta la strada con l'approssimarsi di incroci, curve, passaggi a livello.

Il Socio infine rammenti

che la Consociazione Turistica Italiana non vive soltanto di consensi ideali, ma anche pratici e concreti. Favorirne la diffusione è il mezzo migliore per dimostrarle la propria simpatia. Questo foglio reca qui a lato una *scheda d'associazione*: servitevene per procurarci un nuovo aderente.

Chiedere alla C.T.I., anche mediante semplice biglietto da visita con le iniziali E. P., l'elenco gratuito delle pubblicazioni del Sodalizio.

CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA

DOMANDA D'ASSOCIAZIONE

Il sottoscritto chiede di essere ammesso alla C. T. I. in qualità di Socio .... (per l'anno ....).
Si dichiara edotto dello Statuto del Sodalizio; si obbliga ad osservarlo ed elegge il suo domicilio legale in Milano presso la Sede della C.T.I.

Cognome ....

Nome .... Paternità ....

Maternità ....

Nato in .... il ....

Residente a .... (Prov. ....)

Via .... N. .... (1)

Professione e titoli ....

Dichiara che, a sensi dell'art. 8 del R. Decreto-legge 17 Novembre 1938-XVII n. 1728, non è israelita nè di razza nè di religione.

Da .... li ....

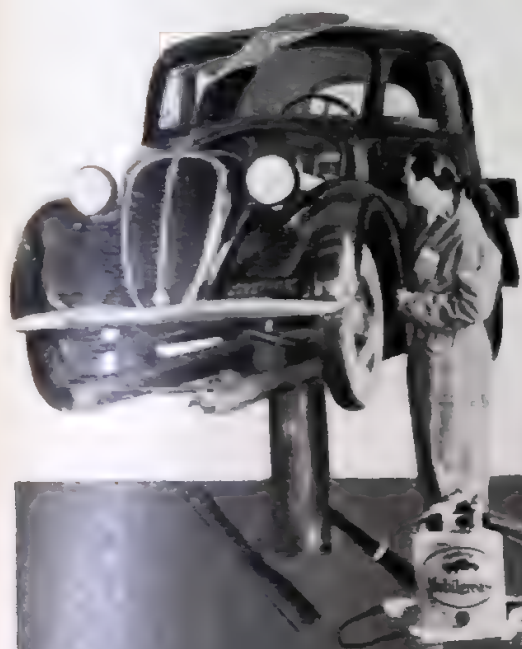
Firme { del Richiedente (2) ....
{ del Socio presentatore ....

(1) desiderando che le pubblicazioni vengano inviate in luogo diverso di residenza, indicarlo qui di seguito

(2) del padre o tutore se il richiedente è minorenne.

è stato rimesso il ....

IN 101 CITTA' D'ITALIA

...LO SCUDO
BIANCO-ROSSO
E' INALZATO
SU UN SEMPRE
MAGGIOR NUMERO
DI STAZIONI
DI SERVIZIO

Le richieste di Servizio Mobiloil aumentano di giorno in giorno..... nuove stazioni si organizzano per soddisfare alla sempre crescente domanda..... attualmente in 101 città d'Italia voi potete trovare l'inappuntabile Servizio Mobiloil, sicura protezione della vostra auto.

VACUUM OIL COMPANY S. A. I.

SERVIZIO RAZIONALE

Mobiloil

AUTOMOBILISMO

CONOSCETE QUESTO PERCHÉ?

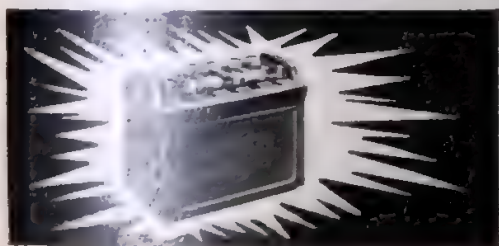
Un ufficiale di marina, che evidentemente nelle ite a terra non disdegna l'esercizio automobilistico praticato con un certo spirito di osservazione, presenta – con gentili parole di apprezzamento e di plauso per la nostra modesta fatica divulgativa – una serie di domande, che ci offriranno, questo mese, lo spunto per una delle nostre incursioni tra le curiosità della tecnica automobilistica elementare.

«*È buona norma* – osserva il ten. di vasc. R. A. di Pisa – *quando si lascia la macchina ferma in salita, ed il freno a mano non tiene bene o non vi sono pietre da mettere sotto le ruote, ingranare la marcia in modo che il motore sia trascinato dal peso della macchina a girare in senso contrario. Effettivamente, una pendenza non troppo forte può far ruotare col peso della macchina il motore (senza accensione) in senso normale, ma non può farlo ruotare in senso contrario.*

Mi risulta che esistono dei motori a scoppio, per sistemazioni fisse, i quali, mediante dispositivi specioli, possono invertire il loro moto. Tuttavia questo è un altro caso, e non mi so spiegare perché i motori normali da automobile non possano neppure essere trascinati a girare in senso contrario, a parte la palese impossibilità di funzionare. Ho pensato alle camme della distribuzione; ma esse hanno il profilo simmetrico dalle due parti e quindi non dovrebbero presentare ostacolo alla inversione. Ho pure pensato che, mentre il motore senza accensione viene trascinato in avanti, la compressione in un cilindro e la espansione (senza scoppio) in un altro si compensano. Ciò non avviene quando il motore è spinto a ruotare alla rovescia? In questo caso esisterebbe una pendenza della strada tale che il peso della macchina riuscirebbe, senza danno agli organi del motore, a trascinarlo in senso contrario?».

Abbiamo parlato di spirito di osservazione: dobbiamo, per la verità, soggiungere che non si tratta di osservazioni fortunate, in quanto la realtà di fatto è diversa da quella presupposta nel quesito. E prima d'indagar le ragioni, converrà ristabilire i fatti.

L'innestare, come freno ausiliario di sicurezza, o – per meglio dire – di ritenzione, una marcia piccola nelle fermate in pendenza, è effettivamente norma elementare di prudenza. Il freno a mano difficilmente chiude a fondo con sufficiente energia per garantire l'assoluta immobilità nelle più forti pendenze; comunque, si può rompere, si può inavvertitamente sganciare, ecc. Il sistema della pietra sotto le gomme è deplorevolmente troglodítico, in quanto lascia la strada seminata di grossi ostacoli pericolosi ai terzi (e il toglierle prima di ripartire non è né agevole né sicuro). Per contro, l'inserzione della prima o della marcia indietro utilizza il forte attrito del motore a ruotare, a comprimere, a far girare gli organi accessori. Dopo qualche istante di sosta, anche il cilindro, ch'era in fase di espansione, ha praticamente perduto (un po' per l'inevitabile fuga di gas, un po' per il raffreddamento) la pressione tendente a spostare il pistone: manca, dunque, anche questo piccolo (praticamente trascurabile) elemento neutralizzatore della ritenzione esercitata dal cilindro ch'è in fase di compressione, dove invece ogni minimo spostamento delle ruote corrisponderebbe a un forte improvviso aumento di pressione di un gas che, non essendo compresso in precedenza, era rimasto al suo posto nel cilindro. Con tutto ciò – avvertiamo incidentalmente – pur non avendosi praticamente il compenso tra cilindri in espansione e cilindri in compressione (restituzione di energia) se non quando il motore gira, e non lentissimo, non bisogna sopravalutare l'effetto della compressione: l'efficacia frenante è data in ben maggior misura dagli attriti, come dimostra il fatto che anche in marcia, quando l'energia della compressione vien restituita dall'espansione, l'inserzione del rapporto minimo può giungere addirittura a bloccare le ruote; e ciò anche se il motore è vecchio e fa scarsa tenuta alla compressione.

Fin qui, dunque, l'osservazione corrisponde alla realtà. Ed è vera, in molti casi, anche l'osservazione

che solitamente si innesta la prima per evitare i rinculi nelle soste in forte salita, e la marcia indietro per evitare l'avanzamento nelle forti discese. Ma è errata la spiegazione che l'interrogante dà di questa pratica, e che consisterebbe nell'impossibilità, per il motore di [illegible] spento contro il suo ordinario senso di rotazione.

In realtà (preciseremo subito perché e come), il motore può benissimo essere trascinato dalle ruote [illegible] rapporto di trasmissione, è sensibilmente simile nei due casi. Il mettere, per sicurezza nelle soste, una [illegible] della rotazione del motore, rappresenta più che altro un residuo di un'abitudine ch'era logica sulle vecchie automobili con accensione a magnete e senza quadretto a chiave, dove per togliere l'accensione bisognava schiacciare il pulsante del contatto di massa, rilasciato il quale il circuito ritornava in posizione attiva. È ovvio che in tali casi un movimento spontaneo o un urto della vettura con motore ingranato nello stesso senso corrispondevano alla probabilità che il motore si accendesse e si avviasse, trascinando la vettura incustodita; e che la cauta inserzione di una marcia si trasformasse da freno in catapulta.

Coi moderni quadretti d'accensione, ogni pericolo di fuga della macchina coi propri mezzi, senza autista, è radicalmente eliminato togliendo la chiave: perciò tale abitudine può essere sostituita (ed è da molti sostituita) con quella d'inserire sistematicamente la marcia-indietro, sia in salita che in discesa. A meno di esser talmente distratti da temere di riavviare poi la macchina in salita senza togliere la [illegible], nel qual caso il balzo in avanti, proprio della «prima», può essere assai più... salutare che il balzo nel buio della marcia indietro.

Sta di fatto, comunque, che quest'ultima è, sulle macchine moderne (come del resto anche sulle an[illegible] di rapporto sempre più basso che la «prima» [illegible] più efficace come freno. Per esempio, sulla Fiat [illegible], contro un rapporto di 3,9 per la «prima», [illegible] alla presa diretta = 1, la retromarcia è rap[illegible] 2; sulla Fiat 500 abbiamo rispettivamente [illegible] per la «prima» e 5,68 per la retromarcia. Solo su qualche tipo della produzione intermedia, dal motore grosso ed elastico, la retromarcia, per ragioni costruttive, aveva un rapporto un po' più alto che la prima (p. es., Fiat 520); ma si tratta di eccezioni tramontate.

Anche per un'altra ragione appare razionale innestare di preferenza la marcia indietro, sia nelle soste in salita come in discesa. Si tratta, a vero dire, di una ragione essenzialmente teorica, di quelle cosiddette «eleganti»: una qualche influenza pratica, però, è pure avvertibile, ed ecco perché abbiamo detto sopra che il valore frenante della marcia ingranata è *all'incirca*, ma non rigorosamente, proporzionale al rapporto di trasmissione fornito. In verità, una marcia che costringa il motore, in caso di spostamenti della vettura per forza di gravità, a girare all'indietro, è leggermente più efficace, perché lo spostamento del ciclo consente una compressione effettiva molto più elevata. Che cosa succede? Che la fase di compressione, nel senso di rotazione normale, succede ad una fase di aspirazione molto povera, perché, per ipotesi, l'ammissione è strozzata

dal carburatore completamente chiuso: poco gas, poca compressione. Invece, nella rotazione all'indietro la fase compressiva succede a quella di scappamento, che viene a funzionare da aspirazione, mettendo in libera comunicazione il cilindro con l'aria esterna attraverso il silenziatore, e assicurando così un pieno riempimento della cilindrata.

D'accordo che tale caratteristica non supera il vantaggio di un rapporto assai più basso, per le ragioni sopra esposte: non è quindi il caso, nelle soste in salita, di inserire la prima solo per avere la retrocessione del motore in caso di rinculo. Ed ecco, quindi, giustificata la nostra conclusione: essere conveniente per chi desideri il massimo di sicurezza e non si preoccupi della lieve maggior complicazione della manovra della leva, inserire sistematicamente la marcia indietro in qualunque circostanza.

Tutte le domande del nostro lettore vengono così a trovare implicitamente risposta. In particolare, non esiste un perché dell'impossibilità del comune motore d'automobile a ruotare all'indietro trascinato, essendo invece tale rotazione altrettanto possibile come la rotazione normale. Le palmole della distribuzione, per quanto non sempre esattamente simmetriche, come il lettore suppone, non offrono tuttavia apprezzabili differenze nella resistenza d'attrito a ruotare nei due sensi. L'equilibrio tra compressioni ed espansioni si verifica allo stesso modo in entrambi i sensi di rotazione: il 4 tempi a 4 cilindri avrà sempre due cilindri funzionanti chiusi e due funzionanti aperti (trascurando gli anticipi e i ritardi del diagramma di distribuzione). Insomma, tanto sussiste la possibilità di rotazione trascinata, che in qualche caso si ha anche qualche giro di retro-rotazione autonoma, per effetto dell'accensione: con motori molto compressi e molto caldi, un tentativo di avviamento con eccessivo anticipo di accensione può produrre il « colpo indietro » per scoppio prematuro: il pistone ridiscende a ritroso la fase di compressione non ultimata, trasformandola in fase di scoppio; scarica attraverso il carburatore nella successiva fase di aspirazione; approfitta dell'incrocio del diagramma e dei gas incombusti residuati nella marmitta, per riaspirare una carica parzialmente esplosiva nella successiva fase che dovrebbe esser di scarico, e con l'aiuto del calore e del forte tasso di compressione dà un secondo scoppio nella fase successiva – salvo incendiare il carburatore, ipotesi non impossibile.

Ancora un accenno ai motori a scoppio invertibili, per il normale funzionamento nei due sensi. Tali sono, prima di tutto – senza bisogno di altri speciali adattamenti se non la diversa fase d'anticipo dell'accensione – tutti i due tempi con lubrificazione a miscela (la pompa d'acqua centrifuga funziona, sia pure con minor rendimento, anche all'indietro). Nei motori a quattro tempi la reversibilità esige: un congruo spostamento delle palmole di distribuzione, realizzato solitamente con un indipendente gruppo inseribile a comando; la diversa messa in fase dell'accensione, e un dispositivo che permetta l'inversione della pompa d'olio (che asciugherebbe in breve tutto il motore riempiendone il *carter*). Saranno preferiti per tali impieghi i motori raffreddati a termosifone o quanto meno privi di ventilatore, e non disassati, cioè con l'asse del cilindro passante per il centro della manovella.

CRISTOFORO

L'abbagliamento solare.

Una recente disgrazia mortale occorsa, secondo l'autista, per improvviso abbagliamento solare, merita di richiamare l'attenzione dei lettori su questa fonte di pericolo

Il febbraio e il marzo possono offrire giornate di tersa illuminazione solare, pur col sole ancora assai basso sull'orizzonte, cioè nelle condizioni più propizie per trovarselo, a una curva della strada, improvvisamente ed esattamente davanti allo sguardo, diritto sull'asse della via, proprio sopra il radiatore. D'estate, l'inconveniente è meno sensibile, perchè il sole non soggiorna a lungo presso l'orizzonte, e nelle estreme ore diurne facilmente è velato da foschia; per contro, nella stagione fredda, può essere aggravato dal frequente appannamento del parabrezza, che disorienta e toglie del tutto la scarsa visibilità residua in contro sole. Nell'incidente sopra accennato, il guidatore aveva travolta una vecchia, curva verso il margine della via, senza assolutamente scorgerla, neppure nell'attimo dell'investimento, il cui sobbalzo attribuì ad un ostacolo abbandonato: perciò fu imputato anche di fuga.

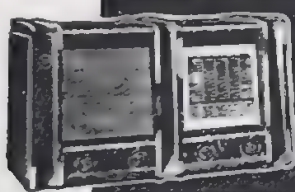
Questo curioso e poco noto pericolo dell'automobilismo esige cautele preventive e repressive. Tra le prime: evitare al possibile che la cromatura, nichelatura o argentatura di qualsiasi organo della parte anteriore della macchina cada sotto lo sguardo del conducente (fasce, bordi e molature; fregi e *mascottes*; fari, barre portafari, cerniere e ganci di cofano, ecc.). Evitare anche, per il cofano e per i fari, vernici troppo chiare o a granulosità rifrangente, (metallizzazioni): meglio una superficie speculare, che abbaglia solo sotto un angolo determinato.

Tra le seconde: mantenere sempre il cristallo ben terso, esternamente e internamente; usare la visiera [illegible] abbagliante opaca (quella trasparente blu o verde annulla più che agevolare la visibilità residua); se si hanno le tendine laterali, chiuderle, e comunque avvicinare al possibile il viso al parabrezza; e soprattutto procedere con ogni prudenza.

Eguale prudenza deve manifestare chi incontra una macchina così abbagliata, avendo il sole alle proprie spalle. La precaria condizione di marcia della vettura incontrata è facilmente riconoscibile dal fatto ch'essa sembra marciare in pieno giorno coi fari accesi (riflesso solare sulle parabole).

Il problema giuridico delle autorimesse.

La Rivista sindacale degli Ingegneri piemontesi, la consorella *L'Auto Italiana* e il quotidiano *La Stampa* si sono recentemente occupati di un problema strettamente connesso con l'auspicato processo di motorizzazione del Paese: la stasi nella costruzione delle pubbliche autorimesse.

Le scarse attrattive che le intraprese del genere esercitano sugli imprenditori vengono in parte attribuite alla legislazione speciale della materia, da un lato manchevole e priva di organicità, di protezione e di un pratico disciplinamento della materia relativa alle autorimesse nei rapporti tra i vari interessati (ad esempio, la questione delle responsabilità viene oggi trattata dai giudicati su illazioni puramente analogiche, non sempre conformi); e da

un lato esageratamente restrittiva, per quanto riguarda le caratteristiche costruttive. Infatti, le sole prescrizioni legali sulle autorimesse sono, poco più che incidentalmente, contenute nel D. M. 31 luglio 1934, modificato dal D. M. 12 maggio 1937, riguardante le « Norme di sicurezza per gli Olî Minerali e Carburanti », dove le autorimesse, indispensabili ausiliarie dell'esercizio automobilistico, sono unicamente considerate come depositi d'infiammabili e d'esplodenti. Da questa unilaterale visione iniziale, segue tutto un complesso di rigorose norme cautelative che devono presiedere alla costruzione delle rimesse, norme intese tutte a prevenire o reprimere il pericolo d'incendio: regole onerose, dispendiose, in parte contradditorie o male realizzabili, non sempre concordanti con la pratica e l'esperienza anche in ordine al pericolo che intendono evitare. Le pubblicazioni citate invocano pertanto l'intervento del legislatore per una nuova disciplina di tutta la materia.

Tutto è relativo.

Notizie e indiscrezioni tecniche si susseguono sui dettagli costruttivi della famosa « Volkswagen », la vettura utilitaria tedesca del Fronte del Lavoro. Mentre da un lato si assicura ch'essa sarà autarchica al cento per cento e a qualunque costo, giungendo fino alla soppressione della verniciatura, resa inutile dalla nuova speciale composizione anti-metallica della carrozzeria, colorata direttamente d'impasto – e mentre l'alluminio, l'acciaio e la fibra sostituiranno completamente il rame – d'altro lato si annuncia che la vettura sarà munita – a richiesta e con lieve supplemento di spesa – d'impianto radiofonico, in considerazione che la radio ha oggi acquisito il diritto di far parte dell'attrezzatura di una macchina utilitaria.

A questo proposito riassumiamo la seguente nota del Consocio Giulio Giatti:

« Cominciano a circolare anche in Italia molte auto nazionali munite di apparecchio radio ricevente. Si tratta di installazioni fatte a cura degli automobilisti, poiché nessuna casa italiana, mi sembra, mette in circolazione macchine fornite di radio.

« Ora – dico io – perché non lanciare sul mercato vetture automobili con la radio? Chi acquista una auto è già disposto a spendere una somma di una certa entità: un piccolo aumento, quindi, che lo mettesse in grado di possedere un gradito mezzo di svago a bordo del suo veicolo non gli parrebbe insopportabile. Né un apparecchio radio costruito e montato in serie, inciderebbe a fondo sul costo della macchina.

« Se questa proposta venisse adottata ci guadagnerebbe lo Stato, dal punto di vista della mobilitazione civile e per il gettito delle tasse sulle radioaudizioni. (Si potrebbe stabilire il principio che la licenza-abbonamento rilasciata per l'audizione a domicilio dell'utente fosse valevole *anche* per l'apparecchio installato sull'automobile, e viceversa).

« E ci guadagnerebbe anche l'industria radiofonica nazionale, che, come tutte le industrie nostre, deve essere potenziata al massimo.

« In Germania, in questi giorni, si è raggiunto il *milione* di apparecchi radio installati sulle automobili. Possibile che proprio nella terra di Guglielmo Marconi non si cerchi di agevolare con ogni mezzo la diffusione della sua grande scoperta? »

ITINERARI GASTRONOMICI

GENOVA(*)

Per sua propria natura, il Genovese è incline alla vita di famiglia: è affezionato alla casa, una delle cui stanze più importanti è quella ad uso cucina. Stanza ampia, con un vasto banco di fornelli, una attrezzatura completa, dovizia di recipienti, stoviglie, arredi delle più varie forme e dei più impensati usi. La vera massaia ligure è dotta nelle complicate manipolazioni cucinarie. La famiglia genovese – padre, madre, figli – ama vivere presso il focolare domestico, assidersi alla mensa casalinga, e solo raramente si regala un pranzo fuori casa, a meno che non si tratti di gite domenicali, che una volta si facevano sui monti circostanti alla città, ed oggi, quando l'agiatezza lo consenta, in località più lontane, con la propria automobile. Gli uomini soli, senza famiglia e senza domestica che ne tenga luogo, soltanto essi si adattano, loro malgrado, alla vita del ristorante.

Per questa ragione, la vera, autentica cucina genovese, composta delle minestre e delle pietanze tradizionali, non si gusta genuina se non nelle case private, dove cuochi o vecchie massaie d'antico stampo conservano le ricette, i modi e gli accorgimenti per preparare e cuocere, secondo le regole classiche, i loro piccoli capolavori gastronomici.

Ma si trovano qua e là osterie e trattorie (specialmente dove la cucina sia affidata a donne che di madre in figlia si tramandano i segreti del mestiere) che sanno preparar bene una o più minestre o pietanze di pretto gusto genovese. Però, si deve notare che, essendo Genova porto di mare, con transito continuo e numerose colonie di Italiani di altre regioni (milanesi, toscani, torinesi, veneti, ecc.), vi è un notevole numero di trattorie e ristoranti intitolati alle diverse regioni (Trattoria toscana, Ristorante bolognese, Fiaschetteria piemontese) e vi si servono vivande che non hanno nulla di comune con la tradizione gastronomica locale.

Parlando in generale, la cucina genovese è ottima tanto per l'igiene quanto per il gusto. È igienica, perché – come si vedrà più innanzi – pur essendo fondata sul principio onnivoro ed abbia piatti carnei prelibati, fa molta parte al pesce, alle verdure e ai legumi, e adopera come condimento grasso quasi esclusivamente il buon olio d'oliva. Si armonizza d'altronde, come tutte le cucine regionali, col clima, che a Genova e in Liguria è sereno e temperato. Certe salse e certi sapori della cucina ligure richiedono una qualche assuefazione del palato, perché si distaccano notevolmente dal gusto di altre regioni; ma a chiunque vi abbia fatto la bocca, riescono graditi e allettanti, come succede, del resto, di tutte le cose buone e originali.

(*) Vedi anche ne "Le Vie d'Italia": *Firenze*, luglio 1937; *Dintorni di Firenze*, agosto 1937; *Venezia*, ottobre 1937; *Bologna*, gennaio 1938; *Pisa e la sua provincia*, febbraio 1938; *Napoli*, aprile 1938; *Roma*, giugno 1938; *Viterbo*, febbraio 1939.

La cucina ligure è inoltre assai doviziosa di specialità, di cui andremo ora descrivendo le principali. Daremo infine un sommario elenco dei ristoranti, delle trattorie e osterie dove è più facile trovarle confezionate e cucinate in modo commendevole.

Percorrendo le vie della città vecchia, accade di sentire un odor di fritto, che può piacere o dispiacere, secondo i gusti. Questo odore emana da botteghe speciali – le *friggitorie* – dove in enormi padelle, immersi in alcuni litri d'olio, friggono pesciolini, molluschi marini, baccalà, frittelle (frisceû) d'erbe, fettine di *panniccia* (pasta di farina di ceci), *focaccette* di pasta lievitata ripiena di salsiccia. Accanto è il forno per la *farinata* e le *torte*. A queste botteghe si provvedono specialmente i popolani; ma i loro prodotti sono appetiti anche dai ricchi buongustai, ed oltre che graditi al palato, sono cibi sani e nutrienti.

Mercati di approvvigionamento per i prodotti della fauna e della flora ligure sono: i più prossimi, le due vallate della Polcevera e del Bisagno, per la frutta e gli ortaggi e pei vini bianchi; le spiagge da Cornigliano in poi a ponente, e da Recco in poi a levante, pei pesci e i frutti di mare. Meno prossimi, quelli di tutta la Riviera, specie Albenga, Chiavari, Sestri, per frutta e verdura; le Cinque Terre per il vino biondo alcoolico e il liquoroso.

Da S. Carlo di Pegli e dalla Val Polcevera giungono formaggine fresche, e da Voltri e Mele le *giuncate*, ricottine delicate e fini quanto e più del *sairas* torinese, racchiuse in involucri di giunchi freschi.

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE GENOVESI

1 - Sughi, intingoli e salse.

La cucina genovese fa molto uso di sughi, intingoli, soffritti e salse, tanto per condire le paste asciutte quanto per insaporire le minestre, specialmente quelle in brodo di verdura. Le paste asciutte sono preferite se impastate alla casalinga, di farina di grano tenero e uova (taglierini, lasagne, corzetti, coppetti, ecc.). E oltre le paste semplici, sono usate le paste ripiene (ravioli, maccheroni ripieni) e quelle impastate con erbe, formaggio, salsiccia (taglierini verdi, corzetti verdi).

Il sugo di carne lardellata (*tocco de rosto*) ha il gusto arricchito di erbette e sapori, vino bianco, sugo di pomodori. Il sugo o intingolo di funghi (*tocco de funzi*) è anch'esso molto usato per condire pasta e polenta.

Il *pesto* (battuto di basilico) è la più caratteristica salsa genovese, e fuori del Genovesato non si può ottenere, perché il basilico cambia gusto, e in certe regioni, come in Toscana, vien coltivato sui

[illegible] il suo profumo che si avvicina a quello della menta. In Liguria ha un gusto particolare: lo si pesta nel mortaio, con uno spicchio d'aglio, formaggio sardo o parmigiano grattugiato e pignoli. Ridotto il tutto a una pasta omogenea, si scioglie nell'olio, e con questa salsa si condiscono le lasagne, i tagliatelli, gli gnocchi (*troffie*) o si insapora il *minestrone*.

Nella Quaresima la minestra si condisce con *soffritto* ([illegible], sedano e prezzemolo tritati e fritti in olio abbondante, con aggiunta anche di funghi secchi rinvenuti in acqua calda). La pasta asciutta si condisce invece, con sugo di magro variamente confezionato, come – per esempio – con un battuto di alici o acciughe salate e aglio, il tutto stemperato in olio a poco calore e allungato con salsa di pomodoro e acqua tiepida; oppure con un battuto di noci e pignoli tostati, soffritto con olio, aglio e prezzemolo. È anche molto usata, specialmente in estate, la salsa di pomodoro.

Per condire insalate, uova, pesci e carni lesse, sono usate salse verdi, a base di pignoli, pistacchi, erbette, aceto e olio, che si rendono piccanti con l'aggiunta di capperi, acciughe salate, pepe.

2 - Minestre.

Le minestre sono di grasso o di magro, in brodo o asciutte. La regina di quelle di grasso (è fama che sia stata inventata da un cuoco genovese, del quale si è perduto il nome), che ha ispirato anche poeti vernacoli ed è tenuta meritamente in gran conto e imitata un po' da per tutto, è costituita dai *ravioli*, i quali richiedono molte e attente cure, oltre ad una grande varietà di componenti di prim'ordine, e perciò difficilmente si trovano allo stato di perfezione e degni della rinomanza di cui godono.

Consistono essenzialmente di una falda o sfoglia di pasta di grano tenero, ripiegata a chiudere un ripieno di *boraggine*, scarole, magro di vitello e di maiale, mammella, animelle, cervello, schienali di vitello, rosolati nel burro e triturati minutissimamente e poi pestati a poco per volta, con aggiunta di salsiccia, uova, formaggio parmigiano, gusto di maggiorana, il tutto ridotto a una pasta morbida. La sfoglia, così ripiena, si foggia e ripartisce, con le dita o con apposita forma di legno, in tanti quadretti di due o tre centimetri di lato, i cui margini si tagliano a smerlo con una rotella di bronzo.

I ravioli si condiscono asciutti con sugo di carne, o con burro, oppure si cuociono in ottimo brodo.

Tra le *minestre in brodo* è squisita quella di *lattughe ripiene*, tradizionale per la Pasqua. Le foglie bianche interne della lattuga, allessate, si riempiono con un battuto simile a quello dei ravioli, si serrano torcendone la cima affinché il ripieno non ne esca, si cuociono in buon brodo ristretto e si servono in zuppiera con parmigiano grattato. In mancanza di lattughe, si adoperano i *cavoli cappucci*.

Altra zuppa caratteristica è la *sbirra*, che si mangia specialmente nelle osterie popolari. Inzuppate in buon brodo fettine di pane abbrustolito e cosparse di parmigiano, vi si versano sopra *trippe* in umido, sugo di carne e stufato di manzo con patate.

La *zuppa di polpette* si fa con polpette di fior di petto e mammella di vitello, animelle, schienali bislessati, pestati in mortaio e impastati con uova e parmigiano. Rosolate nel burro e cotte in sugo di carne, con fuoco sotto e sopra, quando assumono un bel color dorato si servono in zuppiera con brodo e formaggio.

Fra le *minestre di magro* ha fama generale il *minestrone genovese*, particolarmente squisito nella stagione primaverile, servito tiepido o freddo.

In acqua e sale si allessano fagioli freschi, melanzane piccole e fagiolini in erba, fatti a pezzetti, patate e zucca pure a pezzetti, cavolo stracciato, pomodori e funghi, con alquanto olio. Cotti bene questi erbaggi, si getta in pentola la pasta adatta (vermicelli, taglierini, cornetti) o riso; e pochi momenti prima di levare la pentola dal fuoco vi si aggiunge il *pesto* di basilico

Questa minestra si fa tutto l'anno, sostituendo in essa opportunamente le verdure nell'inverno si usano fagioli secchi, e la minestra acquista allora maggior consistenza e densità: i buongustai vogliono, infatti, che il cucchiaio vi rimanga in posizione verticale. È una minestra salubre, e costituisce un alimento completo, essendo composta di cereali, verdure, grasso (olio e formaggio). Il buon Genovese parla del *minestrone* come della sua vivanda nazionale, e ne sente la nostalgia ovunque le vicende della sua vita lo conducano.

Il *zemino di ceci* è un'altra caratteristica minestra di magro, della quale fanno le spese i ceci lessati a punto, misti a un battuto di cipolla, sedano, bietole, carota e cardo rosolati in olio. Il *zemino* è servito in zuppiera con fette di pane abbrustolite e cosparse di parmigiano.

La *zuppa di lattuga* e le altre *zuppe di magro* completano la distinta delle minestre di magro, che culminano con la *zuppa di pesce*, specialità ligure, squisita in tutti i paesi della Riviera. La sua preparazione richiede pesce di varie specie, freschissimo, meglio se pescato al momento. È analoga al *bouille à baisse* provenzale. Da non confondere però con la *Buridda*, di cui si parlerà a proposito delle vivande a base di pesce.

Le *minestre asciutte di grasso*, oltre ai prelodati *ravioli*, comprendono i *maccheroni ripieni*, il *riso arrosto*, il *riso in cagnone*, le squisitissime *lasagne* fatte in casa, e i *taglierini* al sugo; i quali, quando sono impastati con boraggini (o con spinaci), uova, parmigiano e salsiccia, si chiamano *tagliarini verdi*, e conditi con sugo di carne, costituiscono una delle minestre più sostanziose e gustose della cucina locale.

I *corzetti stampati* sono specie di lasagne, con arabeschi impressi mediante stampi di legno: gli arabeschi trattengono il condimento (sugo di arrosto) ed hanno un gusto speciale per l'avvicendamento delle parti più grosse con quelle più sottili della pasta.

I *corzetti alla polceverasca* sono anch'essi ricavati da sfoglia impastata a mano con uova, tagliata a piccoli pezzetti, compressi poi coi polpastrelli delle dita alle due estremità, in forma di tanti 8. Cotti, sgocciolati e conditi, si servono con sugo di carne e formaggio.

Ugualmente si opera per i *cappelletti*, i *coppetti*, le *gasse*.

Le *minestre asciutte di magro* possono comporsi con alcune delle paste che già elencammo (*lasagne, taglierini, gasse*) condite generalmente col *pesto* di basilico. Di esse hanno particolare importanza: le *trenette col pesto*; le *troffie col pesto* (gnocchi formati con farina di grano e doppia quantità di patate lesse, insieme impastate); le *troffie dolci col pesto* (gnocchi impastati con metà farina di grano e metà di castagne), che si possono avere condite anche con salsa di noci; il *riso al magro* con polipi o frutti di mare; i *ravioli di magro*.

3 - Vivande in umido.

La Liguria non abbonda di selvaggina: le lepri, le pernici, le beccacce, i fagiani rappresentano all'incirca tutta la fauna selvatica della regione, oltre, s'intende, agli uccelletti. La preparazione di questi cibi, come dei volatili domestici, non ha nulla di particolare: i salmì, l'umido alle olive sono analoghi a quelli di altre regioni.

Invece, caratteristiche tra le vivande di grasso sono le seguenti:

Il *fegato all'agliata*. Tagliato a fette sottili il fegato di vitello e posto a cuocere con olio e sale, quando è quasi cotto si unisce ad una salsa formata con poca milza, aglio e mollica di pane pestati e sciolti in buon aceto. La vivanda assume un brio e un aroma appetitosissimi.

Il *bianco e nero* d'agnello. È polmone, fegato, milza e cuore di agnello, tutto tagliato a fettine e cotto in padella con poco olio e prezzemolo, e servito con abbondante succo di limone.

Le *trippe* (nei ristoranti popolari contrassegnate sulla distinta con la qualifica *di quelle*), rosolate con burro, grasso, verdure di erbe aromatiche, e cotte lentamente in sugo di carne. Le osterie e trattorie rinomate ne fanno una propria specialità, perché ognuna ha una particolare ricetta di cottura e di condimento.

La *vitella all'uccelletto*, cioè affettata e rosolata in olio e burro con foglie d'alloro e mezzo spicchio d'aglio: fragrante e appetitosa.

Le *costolette* e lo *stufato di castrato* rappresentano un piatto saporito nei mesi invernali, come pure la *salsiccia al vino bianco*.

Tra gli umidi di magro, ricordiamo i *funghi a funghetto*, i *cappelli di fungo rosso sulla graticola*, e quelli *in tegame con patate*, gli *uovoli di fungo a stufato*; e, per gli amatori, le *lumache col guscio sulla graticola*, e quelle *a zimino*.

4 - Pesci.

In una regione essenzialmente marinara, come la Liguria, hanno grande importanza cucinaria i prodotti della pesca. Questi prodotti non hanno qui la ricchezza e la varietà che hanno sulle sponde adriatiche, non di meno consentono di arricchir la mensa con molte qualità di cibi sani e gustosi.

Nominiamo naturalmente soltanto quelli più caratteristici della cucina genovese, tralasciando le fritture di pesce, e notando solo che in Liguria, compresa geograficamente nella *linea dell'ulivo*, il grasso usato quasi esclusivamente, sia per friggere sia per condire, è l'olio d'oliva; il burro si usa solo eccezionalmente, e assai meno il lardo e lo strutto.

La pietanza di pesce più qualificata è la *buridda*, la quale, se ben fatta, è veramente un piatto squisito. Si prepara con pesci e molluschi marini di molte qualità, cotti lentamente in un intingolo che, avendo a base un soffritto di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, ravvivato con pignoli e acciughe salate, si stempera poi in sugo di pomodori, arricchito con pesci da scoglio lessati e passati allo staccio, e si amalgama in un tutto saporosissimo, su fettine di pane tostato.

Il *merluzzo secco* (stoccafisso) o salato (baccalà) è la base di parecchi piatti molto rinomati.

Lo *stoccafisso*, nella metà verso la coda, più polposa e morbida, allessato e immerso in ottimo olio

d'oliva con sale e poco pepe, insieme con patate lesse o con fagiolane, oppure (specialità del giorno dei morti) con fave secche (*bacilli*), ha, per gl'intendenti, un valore particolare. Lo stoccafisso stesso è, invece, *accomodato* in umido, oppure *alla marinaresca*, cioè rosolato con olio e acciughe salate, pepe e spezie, e sono, entrambi i modi di preparazione, gustosissimi, ma richiedono di essere innaffiati con parecchi bicchieri di buon vino secco.

Il *baccalà* si prepara in più modi, lesso e condito con olio e limone, o in agrodolce, o al verde, o intinto in pasta di farina e fritto.

Certi pesciolini piccolissimi (bianchetti e rossetti), oltre che fritti e lessati, servono a riempire frittate d'uova sbattute e frittelle di pasta liquida di farina.

5 - Ripieni.

Altra specialità della cucina genovese sono le vivande ripiene, molto saporite e sostanziose.

Fra quelle di grasso, gode rinomanza la *cima ripiena*, consistente in una specie di sacchetto ottenuto con pancetta di vitello, che si riempie di un composto simile a quello dei ravioli, meno le erbe, che si sostituiscono con piselli e carciofi affettati sottilmente; poi si ricuce il sacco e si fa cuocere lentamente in buon brodo. Cotta, si serve calda o fredda a fette, ed anche fritta.

Nello stesso modo si riempiono polpette di riso (denominate *granatine di riso*) ed anche *tomaselle*, che sono fette larghe e sottili di magro di vitello avvolte e cotte nel sugo di carne. Si farciscono altresì polli e tacchini disossati, e tordi arrosto.

Una deliziosa vivanda classica, ma che non si trova quasi più nei ristoranti, se non in qualche osteria popolare, sono gli *stecchi*, così chiamati perché varie qualità di carni da ripieno, creste di pollo e carciofi, rosolati nel burro e trinciati a pezzetti, s'infilzano separatamente in stecchi di legno lunghi un dieci centimetri; poi ciascuno si fascia con un ripieno di carne pestata, uova, parmigiano e tartufi, in modo che sopravanzi dalle due parti un dito dello stecco; si passano nella chiara d'uovo e nel pan grattato, e si friggono in olio bollente.

Si riempiono del pari, ma con impasti di verdure, uova, formaggio e funghi, quasi tutti gli ortaggi, come *melanzane*, *carciofi*, *zucchini*, *cardi*, *cipolle*, *funghi*, *pomodori*, notando che nel ripieno si aggiunge la polpa dello stesso ortaggio svuotato. E tra i ripieni di magro non dimentichiamo le eccellenti *acciughe ripiene*, al cui gusto tanto conferisce l'*arziglio* del pesce freschissimo.

La cucina genovese è ricca di vivande a base di verdure fresche.

Non bisogna lasciar Genova senza assaggiare qualcuna delle *torte* di cui si fregiano le sue insegne gastronomiche. La regina di coteste torte è la *pasqualina*, così chiamata perché non manca mai per la Pasqua sulla mensa dei veri Genovesi. Sono bietole soffritte con prezzemolo e cipolla, mischiata con formaggio e maggiorana, a cui si sovrappone uno strato di quagliata acida di latte; e questa mistura si dispone entro numerose sfoglie di pasta di frumento sottilissime, ma prima vi si introducono, in fossette equidistanti, buone uova fresche con burro, olio e formaggio. L'orlo delle sfoglie si ripiega per chiudere la torta, la quale va cotta nel forno e servita tiepida. La valentia delle massaie e delle cuoche si rivela nel modo magistrale col quale riducono le

sfoglie alla sottigliezza quasi d'un velo, rovesciandole sulle mani strette a pugno e tirandole così dolcemente torno a torno, senza che si rompano.

Con lo stesso magistero, si compongono altre torte, di *carciofi*, di *funghi*, di *cipolla*, di *zucca*.

6 - Farinate e focacce.

Le belle donne genovesi sono generalmente formose: dicesi che vi contribuisca l'uso dei cibi succulenti, non solo, ma ricchi d'olio e di amidacei. Certo è che ogni piccola colonia di Genovesi ha la sua piccola bottega dove si vende *farinata*, costituita da farina di ceci e olio. Se questo è di ottima qualità e se le dosi dei componenti rispondono alle migliori ricette, e la cottura in teglia nel forno a fuoco vivo è a punto, la farinata, che si mangia caldissima appena sfornata, cosparsa di polvere di pepe, è, a chi piace, un corroborante e insieme un invito a beverci sopra qualche bicchiere di buon vino secco e frizzante. Essa è, d'altronde, un cibo diffuso tra la popolazione più povera, mentre rappresenta una gradita sorpresa anche per le tavole più ricche.

La farina di ceci è anche adoperata per la *paniccia* (specie di polentina), che si serve in diversi modi; condita con olio, limone e un po' di pepe, o rosolata, in piccoli dadi, con cipolla in abbondante olio, oppure tagliata in biscottini e fritta. Ed è pure usata per certe frittelle lievitate, dette *cuculli*.

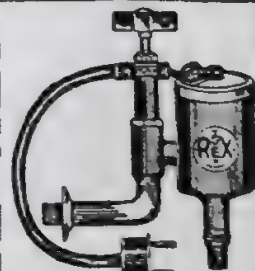
Come le *pizze* a Napoli e a Roma, a Genova e in Riviera si hanno le *focacce*, di cui due varietà sono specialmente in uso. Una semplice, formata della stessa pasta lievitata con cui si fa il pane, ma schiacciata in teglia, pizzicata e aspersa d'olio e sale, e cotta nel forno. Questa prima varietà si vende nelle panetterie e quanto più è calda, tanto è più buona. In alcune località della Riviera, come a Recco e a Voltri, si trovano varianti squisite di questa focaccia con formaggio e cipolle.

L'altra varietà è la *focaccia impastata con olio e salvia*, molto appetitosa, specialmente se bene oleata e croccante.

Con la farina di castagne si fa la *panella*, arricchita di pignoli, semi di finocchio e anche uva passa.

7 - Piatti di verdura.

Molto usati nei giorni di magro, o come correttivo nei pranzi succulenti: le *fricassee* di carciofi, di cipolle e zucchini, di fagiolini in erba; i *polpettoni* di patate e fagiolini, di zucca e di molti altri erbaggi, a base di soffritti, uova e parmigiano, impastati, cosparsi di pane grattugiato e cotti in teglia unta di burro e olio, al forno.

I pomodori in tegame, conditi con olio, origano, prezzemolo e formaggio; i *carciofi all'inferno*, che rivaleggiano coi famosi carciofi romani *alla giudìa*.

I *broccoli trascinati* (in mancanza di broccoli, i cavolfiori) bolliti e messi in casseruola con olio in cui siano disfatte acciughe salate e pochi capperi.

Ma su tutti i piatti di verdura troneggia l'insalata prettamente genovese, per la quale – più che per altre vivande – vale quanto si disse in principio circa la difficoltà di trovarne all'infuori delle famiglie antiche e doviziose, vogliam dire il *cappon magro*, di cui si può scovare qualche edizione economica nelle osterie e trattorie caratteristicamente genovesi, edizione che non raggiunge però l'eccellenza e la ricchezza di confezione che fanno di questa insalata, se preparata secondo la vera ricetta, la migliore

delle insalate conosciute. Questa delizia si ottiene con vari cicli di lavorazione, che descriviamo sommariamente, augurando ai nostri lettori di poter gustare tanto capolavoro alla mensa ospitale di qualche anfitrione, nella cui cucina regni un cuoco o una cuoca veramente genovesi a *riso ræo*, e nella cui borsa non facciano difetto le *palanche*. Senza questi due requisiti, inutile sperar di assaggiare il *cappon magro* autentico e principesco

In un piatto rotondo od ovale (la forma non è di prammatica, ma è necessaria una dimensione adeguata all'importanza gastronomica dell'elaborato, il quale, quando sia finito, ha le dimensioni di un grasso cappone) si dispongono *gallette da marinaio* (biscotti tondi di semola) strofinate con aglio e bagnate con acqua e aceto.

Si allessano cavolfiore, carciofi, ramolacci, fagiolini in erba, sedano, carote, barbabietole, patate e scorzonera; si affettano o rompono a pezzetti, e si condiscono separatamente con olio, aceto e sale.

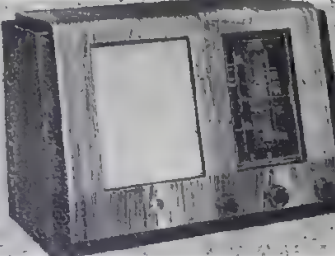
Egualmente si allessano un pesce di prima qualità (ombrina, lupo o nasello) e un'aragosta, che, tagliati a pezzi, si condiscono con olio, limone e sale. S'imbianchiscono due dozzine di gamberi, si tagliano a quarti otto uova assodate e si approntano olive di Spagna, acciughe salate, mosciame (bottarghe di tonno e delfino), capperi, funghi sott'olio e ostriche.

I cuochi e gli sguatteri son tutti al lavoro, ma la fatica è lungi dall'esser finita. È ancora necessario preparare la salsa, che dovrà condire abbondantemente tutto quel ben di Dio. E la salsa si compone pestando e mischiando prezzemolo, aglio, pignoli, capperi, acciughe, tuorli d'uova sode, mollica di pane inzuppata nell'aceto, polpa d'olive; il tutto stemperato poi in mezzo bicchier d'aceto e in un bicchiere d'olio finissimo.

Il lavoro preparatorio è finito. Adesso gli sbozzatori s'impadroniscono del materiale e compongono l'opera grezza, alla quale l'artista darà, con la spatola e il tocco magistrale, l'ultime rifiniture.

Sul fondamento delle gallette, cosparso d'olio, si stendono e si condiscono con la salsa, strato per strato, tutte le sostanze sopra descritte (eccettuate le ostriche, i gamberi e le olive), disponendole in bell'ordine, arrotondando il cumulo e procurando che il pesce e l'aragosta vengano a collocarsi verso la sommità. Quando il tutto è a suo luogo, si copre bene di salse e si dispongono in giro sull'orlo del piatto le ostriche. Quindi, infilzati i gamberi in istecchi, le olive e fettoline di carote, ricamate a smerlo, si conficcano simmetricamente, alternando i loro colori, su tutta la forma del *cappon magro*, che adesso è pronto per esser servito.

Si serve, si ammira, si mangia; ma i deboli di stomaco, o i convalescenti, si contentino di accarezzare con occhio avido un piatto degno degli eroi omerici.

È dubbio se l'appellativo di *Superba*, dato a Genova da secoli, sia dovuto alle sue gloriose imprese, per le quali il suo nome è scritto a caratteri d'oro nella storia, o ai suoi veramente superbi palagi degni di principi o di re, o infine ai tesori egualmente superbi della sua cucina.

Ma come accanto ai palazzi marmorei occhieggiano le modeste casette del popolo, e tanto negli uni che nelle altre si gode dell'intima vita familiare (il Genovese di razza vive chiuso in famiglia, e per

gionata nella torta, e apparisce occhieggiante attraverso una graticciata della stessa pasta frolla.

La quale pasta è molto usata pei dolci casalinghi, come i *canestrelli* e i *cobelletti*, anche questi ultimi ripieni di marmellata

Squisite le *meringhe* con la panna montata: il *latte fritto* (piccole losanghe di latte, zucchero, semola e uova con gusto di limone, passate e fritte in olio vergine), e il *latte dolce* (che nelle trattorie viene servito in forma un po' diversa da quella casalinga ed è chiamata *crema caramella*): le *frittelle dolci* di mele e di zibibbo.

Nella biscotteria, ricordiamo i *biscotti del Lagaccio*, così chiamati perché inventati da un pasticcere che aveva il forno in prossimità del « Lagaccio antica piscina a servizio del palazzo di Andrea Doria

Da non dimenticare i *biscotti anicini* e i *biscotti della Regina*, delicati; gli amaretti di Voltaggio, di Gavi, di Sassello; i *bavin* (bacini) di Albenga

Altra particolarità in fatto di leccornie, i ben noti *frutti canditi* nella cui preparazione, che implica una lunga e difficile confezionatura, si distinguono Romanengo (piazza Soziglia e via Roma) e Segalerba (via Paolo Giacometti).

Non tralasciamo infine una menzione della *panera*, il gelato genovese, pochissimo conosciuto altrove, a base di caffè e di panna di latte.

10 - Vini.

La Liguria, regione prevalentemente montagnosa, non può vantare abbondanza di viti; ma del bacchico liquore ha qualche tipo caratteristico di grande e meritata rinomanza. Prevalgono le uve bianche: la Val Polcevera produce i bianchi secchi di *Coronata*, di *Pino* (*Carpi*), di *Murta*, i quali hanno talvolta un leggero gusto solforoso, che piace molto agli intenditori. A Sestri, è pregiato il bianco di S. Giambattista; nella Riviera di ponente il *vermentino* di Finale, il bianco di Taggia; il *rossese* (vino napoleonico) a Imperia.

Nella Riviera di levante si hanno vini bianchi e rossi nel Chiavarese; e poi i celebri vini biondi e il liquoroso *Sciacchetrà*, nelle Cinque Terre.

Questa denominazione è data ai paesi tra Levanto e La Spezia, e propriamente Monterosso, Vernazza Corniglia, Manarola e Riomaggiore, paeselli d'un pittoresco unico, appollaiati sui cocuzzoli dei monti, di fronte all'azzurro Mar Ligure, sentinelle di difesa contro i Saraceni e i pirati. Ivi, intere montagne, che bagnano il piede nel mare, sono pazientemente coltivate a viti bianche in piante basse, quasi coricate sullo scoglioso terreno, che il sole abbrustolisce. In alcuni punti, non accessibili se non dal mare, la vendemmia si fa dalla barca. L'uva premuta produce un vino dorato, ricco di materia zuccherina e quindi alcoolico; il quale scivola facilmente per l'esofago; pastoso come è, non dà alla testa e sembra innocentino; ma quando il bevitore fa per alzarsi da tavola, s'accorge che l'ebrietà è discesa alle gambe.

I vitigni d'una delle cinque terre, Vernazza, trapiantati dai Genovesi in Sardegna, produssero la celebre Vernaccia, ricordata anche da Dante:

> ...le anguille di Bolsena e la vernaccia.

Dalle stesse uve, scegliendo accuratamente i grappoli migliori e facendoli maggiormente inzuccherare da quel

> ...calor del sol che si fa vino
> giunto all'umor che dalla vite cola

(i ricordi danteschi soccorrono in questi luoghi che l'Alighieri certo percorse nel suo pellegrinaggio), dalle stesse uve si spreme un mosto rafforzato, che poi forma l'accennato *Sciacchetrà* (voce vernacola che letteralmente equivale a « Schiaccia e traggi », per indicare appunto il mosto che si trae dall'uva appena schiacciata); vino dolce e profumato, paragonabile al marsala, al madera, al moscato di Siracusa; un bicchiere del quale si combina egregiamente a una fetta di pandolce, producendo un soave senso di euforia, come un carezzevole ardore che si dilata dal gorgozzule per il ventricolo, e dà visioni di azzurro, come il bel cielo di Liguria soffuso di sole.

(*Continuaz. e fine al prossimo numero*).

ACHILLE NOLI

CICLO-MOTO-TURISMO

L'Esposizione di Milano.

La Mostra del Ciclo e del Motociclo, che si è svolta a Milano nel Palazzo della Permanente a fine gennaio, ha avuto il miglior elogio nella duplice parola d'ordine che il Ministro delle Comunicazioni, portando agli espositori l'espressione del costante interessamento del Duce per l'industria ciclo-motociclistica, ha rivolto a tutti i costruttori. Andare verso il popolo con macchine salde e sicure, da vendersi a prezzi sempre più ridotti. Mettere a profitto la raggiunta superiorità costruttiva italiana per muovere alla conquista dei mercati esteri.

V'è, in queste direttive, il segno palese della raggiunta maturità della costruzione italiana, la quale, al 20° Salone, ha ribadito la conquista della piena autarchia, mostrando come le nostre biciclette e le nostre motociclette siano ormai realizzate con materiali completamente nazionali, e soli pochi grammi di prodotti stranieri entrino a costituire ciascun veicolo, comprese le gomme, di cui però non si ignora la possibilità di produzione sintetica negli impianti italiani attualmente in corso di avviamento.

Autarchia e macchine popolari.

Sotto il segno dell'autarchia e per la creazione di una macchina popolare si è svolta la Mostra milanese, apparsa più di ogni altra ricca di novità, sia nel campo delle costruzioni economiche, sia in quello degli esemplari di pregio. Il problema della macchina popolare è stato affrontato da più di un costruttore: c'è chi ha cercato di modificare e semplificare un proprio modello già sperimentato, allo scopo di ridurne ulteriormente il prezzo di listino; e c'è chi, invece, ha preferito orientarsi verso macchine di nuovo disegno e di nuova concezione. I prezzi di questi modelli economici sono stati quotati tutti al disotto delle quattromila lire, con un minimo di tremilaquattrocento. Non si è ancora raggiunto il livello auspicato; ma è senza dubbio la dimostrazione di una lodevole tendenza verso la concezione di una moto popolare, concezione a cui deve portare il suo contributo anche l'utente con una chiara comprensione di quanto egli desidera ottenere da una motocicletta che non è, e non potrà mai essere, un modello di lusso; senza di che il problema popolare della realizzazione di una macchina veramente economica e popolare non sarà mai risolto.

Ad ogni modo, il tema è stato saldamente impostato a Milano in una riunione alla quale hanno partecipato i rappresentanti degli industriali e della Federazione motociclistica, sotto la presidenza del segretario del C.O.N.I. L'esame del problema si è concretato con l'incarico dato ai costruttori di presentare rapidamente proposte definitive. Ecco come si esprime il comunicato ufficiale.

« Gli intervenuti hanno esaminato, con spirito di perfetta collaborazione, la situazione attuale ed hanno impostato la risoluzione dei quesiti tecnici, economici e militari affiorati nel corso della discussione. È stato, quindi, dato mandato al Gruppo costruttori di motocicli e di accessorî di presentare, entro il 15 marzo 1939-XVII, proposte concrete e definitive per la risoluzione del problema oggi impostato ».

Le nuove tendenze.

Non è nostro compito redigere una rassegna sistematica della Mostra, alla quale hanno partecipato le seguenti marche: Guzzi, Gilera, Bianchi, Benelli, Sertum, Miller-Balsamo, M.M., C.M., Altea, M.G.-Taurus, Frera, M.A.S., Ganna, Dei, Fusi, Galbusera, oltre le tedesche B.M.W. e D.K.W. e le inglesi Ariel, Triumph e B.S.A. Ne risulterebbe un tedioso catalogo di tipi e di caratteristiche. Cercheremo, invece, di mettere in evidenza, per quanto è possibile, le principali tendenze costruttive delineatesi in rapporto alle esigenze di ordine autarchico ed economico del mercato italiano. Osserviamo anzitutto che il telaio elastico si è diffuso al punto che si può considerare oggi come un elemento indispensabile della costruzione motociclistica. Non si fa più differenza tra macchina di lusso e macchina utilitaria.

Anche le macchine utilitarie vogliono avere la sospensione posteriore oscillante, e gli sforzi dei pro-

gettisti sono rivolti a concretare tipi semplici, economici e di buon funzionamento. Delle due soluzioni che si offrono al problema: la sospensione con guide telescopiche e la forcella oscillante, la seconda è la più adottata. I modelli più semplici si possono assimilare a un triangolo, di cui un lato s'impernia, a snodo, con un corto braccio, al telaio, e il vertice è guidato. La reazione è assicurata superiormente da una molla, mentre alla stabilità trasversale, ove la molla sia libera, cioè non guidata, provvede in generale una guida a pattino.

UNA NUOVA MACCHINA CARENATA.

Altra tendenza notevole è quella della carenatura, già avviata da tempo, prima con la forma più semplice della schermatura degli organi principali – distribuzione e tubazioni soprattutto – poi risolutamente affrontata con la schermatura integrale, di cui si sono avuti gli esempi più cospicui nelle macchine da primato. Ora è proprio su una motocicletta di tipo utilitario che si vede applicata la carenatura: criterio indubbiamente logico, poiché mira a ottenere una diminuzione della resistenza all'avanzamento e, quindi, a parità di potenza, una più alta velocità, e, a parità di velocità (ecco il punto che interessa la trazione utilitaria), un risparmio di carburante. La carenatura, resa possibile oggi anche dalle accresciute condizioni di sicurezza degli organi che non richiedono più le frequenti ispezioni di un tempo, ha introdotto però nuovi elementi che possono influire sulla stabilità: è questo un problema che richiede un attento esame attraverso la esperienza quotidiana.

La ventata della motocicletta popolare non ha fatto certo trascurare i modelli da gran turismo e soprattutto quelli sportivi, che trovano sempre liete accoglienze presso una frazione non indifferente della massa degli utenti. Dobbiamo dire che in questo settore le nostre maggiori Case hanno compiuto sforzi veramente apprezzabili, realizzando superbi modelli di altissima qualità, al punto che non c'è da meravigliarsi se il prezzo non può essere qualche volta contenuto in un numero di quattro cifre. L'uso delle leghe leggere ottiene interessantissime applicazioni anche in vista della necessità di assicurare un buon raffreddamento al motore. Oltre la testa in lega d'alluminio, si costruisce oggi di materiali leggeri anche tutto il cilindro, il quale è incamiciato con una canna di ghisa speciale.

I mototrasporti.

Pieno rilievo hanno avuto alla ventesima Esposizione del Ciclo e del Motociclo i mototrasporti, ai quali è stato dedicato tutto un turno della Mostra, cosicché per la prima volta motocarri e motofurgoni hanno potuto essere esposti con la larghezza di spazio indispensabile a mettere in evidenza le caratteristiche pratiche e costruttive di questi veicoli. Sul tema dei mototrasporti torneremo un'altra volta anche per intrattenerci sull'annuale concorso tecnico, che ha avuto un esito singolarissimo. Nessun concorrente ha fornito gli elementi richiesti per la classifica, e la giuria ha emesso un comunicato che qui riferiamo per esteso, poiché illustra alcuni interessanti punti di vista della questione:

« Dalle prove tecniche rigorosamente controllate è emerso che, mentre i telai in genere, le sospensioni, la gommatura, la manovrabilità, la silenziosità, le carrozzerie hanno rivelato un netto progresso, dimostrandosi rispondenti ai requisiti richiesti ai mototrasporti, per contro, i freni, le frizioni, le trasmissioni, le ruote non sembrano, in taluni veicoli, adeguati ai carichi imposti dai concorrenti ai veicoli stessi. L'eccesso di carico ha anche influito sul comportamento generale del gruppo motopropulsore, che in qualche caso, troppo sollecitato, si è dimostrato insufficiente nella lubrificazione e nel raffreddamento.

« La Giuria ritiene pertanto che, nonostante i risultati non conclusivi, il IV Concorso Nazionale dei Mototrasporti abbia pienamente assolto il suo compito, che è quello di constatare i progressi compiuti e di orientare i costruttori nella razionale utilizzazione di questi veicoli utilitari, i quali hanno già raggiunto notevoli miglioramenti, ma devono ancora adeguarsi, in alcuni organi, agli sforzi ai quali sono assoggettati dalle esigenze dell'esercizio ».

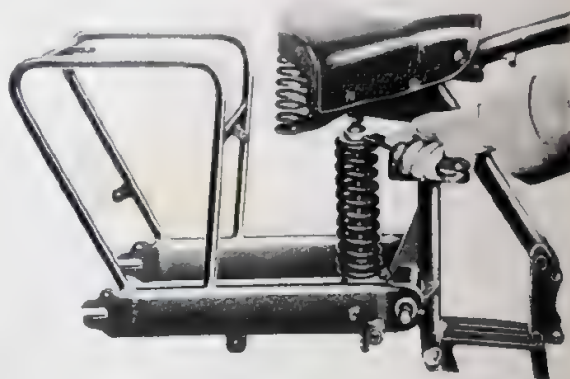
Parole chiare, che si riferiscono anche a coloro che hanno il torto di non aver partecipato alla gara.

Un altro elemento da segnare all'attivo del ventesimo Salone è la rivendicazione italiana del primato dell'invenzione della motocicletta. Secondo le ricerche portate a compimento con appassionato amore, non disgiunto da un lodevole spirito critico e da un rigoroso controllo tecnico dall'ing. Giovanni

TELAIO ELASTICO A BRACCIO OSCILLANTE A SBALZO E MOLLE DI REAZIONE GUIDATA. (da *Canestrini*)

guardia interamente costruito con metalli leggeri autarchici: telaio, cerchioni, manubri, tutto in leghe di alluminio, con un effetto estetico di primo ordine. Pochi costruttori si sono staccati dal telaio classico tubolare a triangolo: qualcuno ha adottato sistematicamente in tutti i suoi tipi il telaio a trave unico centrale in lamiera stampata, collegante il gruppo di sterzo col mozzo della ruota motrice, estendendone l'uso al *tandem* e alla bicicletta motorizzata. A questo proposito, si è potuto constatare la notevole rappresentanza che la macchina a due pedalatori aveva alla Mostra, ciò che vorrebbe preludere indubbiamente a una ripresa del ciclo-turismo, che ha nel *tandem* un fedelissimo esponente. In quanto alla bicicletta a motore, se ne è visto più di un esemplare con ruota posteriore motrice azionata da un motorino a due tempi, con cambio in blocco a due velocità e frizione, il tutto montato in un'unica scatola sul mozzo della ruota. Il serbatoio è collocato sul parafango o, in qualche tipo, è ricavato direttamente nel telaio. La forcella di sterzo è irrobustita e qualche volta molleggiata.

Notevoli progressi di ordine tecnico, sia per quanto riguarda la costruzione, sia per quanto riguarda il comando, si osservano nei cambi di velocità, la cui diffusione va aumentando in modo veramente lusinghiero per l'ulteriore evoluzione del ciclismo. Collegata all'impiego del cambio è l'apparizione sul mercato di una catena speciale estensibile. Altro interessante progresso si deve segnalare per quanto riguarda le selle, il cui disegno appare sempre più razionale e rispondente a quei canoni di conforto che si richiedono a questo organo.

G. Cc.

UN TIPO SEMPLICE DI SOSPENSIONE POSTERIORE ELASTICA CON FIANCATE OSCILLANTI E MOLLE REGISTRABILI.

TRA I LIBRI

Concessioni ai Soci.

UFFICIO STORICO DELLA R. MARINA – *La marina italiana nella grande guerra*. Vol. III: *Sviluppi della guerra adriatica dal salvataggio dell'esercito serbo sino alla fine dell'anno 1916*. Pag. 549, con carte. Ed. Vallecchi, Firenze 1938-XVII. L. 15. Ai Soci della C.T.I. e ai Militari delle Forze Armate, L. 10 facendone richiesta con vaglia intestato al Capo dell'Ufficio Storico della R. Marina, Ministero della Marina, Roma.

Appunti bibliografici.

QUADERNI DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI CULTURA FASCISTA – Serie VII, n. III: PIETRO FRANCISCI – *Augusto e l'Impero*, pag. 32, L. 5; n. IV: ODON POR – *Materie prime ed autarchia*, pag. 86, L. 5; Serie VIII, n. I: FRANCESCO FORMIGARI – *Rapporto di Mogadiscio*, pag. 61, L. 5; n. II-III: NELLO QUILICI – *Spagna*, pag. 138, L. 10; n. IV: FRANCESCO COPPOLA – *Fascismo e bolscevismo*, pag. 58, L. 5. Ed. dall'Istituto Nazionale di Cultura Fascista, Roma 1937-1938-XV-XVI.

MILANO MILANI – *Guida del Rione e Stradario Storico di Settignano*. Pag. 135. Giurisdizione G.R.F. « Gino Bolaffi ». Firenze 1938-XVII.

ORESTE FERDINANDO TENCAJOLI – *Principesse sabaude in Roma*. Pag. 275 con illustraz. Libreria Internaz. « Modernissima », Roma 1939-XVII. L. 25.

LUIGI PADOAN – *Carta turistica del Sestriere*. Soc. An. Ed. Rosa dei Venti (via dell'Orso 16) Milano 1938-XVII, L. 2,50.

ISTITUTO FASCISTA DELL'AFRICA ITALIANA – *Partito e Impero*. Pag. 63 con illustraz. Roma (Palazzo Brancaccio) 1938-XVII, L. 6.

V. E. GASDIA – *Sancta Maria de Campobasso « In Aqua tiva »* Pag. 42. Stab. Grafico F. Lega, Faenza, 1930-VIII. L. 3.

Abbé HENRY – *Reconnaissances et inféodations dans le Valpelline en 1500*. Pag. 64. Imprimerie Catholique, Aosta 1938-XVI.

VINCENZO CHIANINI – *Alla ventura in terra di Arezzo*. Pag. 233 con illustraz. Ed. Rinascimento del Libro, Firenze 1938-XVI. L. 18.

DANTE GERINI – *Studi ricerca e scoperta delle miniere di ferro della Nurra (Sardegna)*. Pag. 15. Tip. Bascone e Muscat, Tunisi 1938.

MINISTERO DELLA GUERRA-COMANDO DEL CORPO DI S. M.-UFFICIO STORICO – *Somalia*. Vol. I: *Dalle origini al 1914*. Pag. 340 con carte e schizzi f. t. Roma, 1938-XVI. L. 25.

MINISTERO DELLA GUERRA-COMANDO DEL CORPO DI STATO MAGGIORE-UFFICIO STORICO – *La conquista della regione dei laghi equatoriali*. Testo del Col. Vittorio Emanuele Terragni. Pag. 102 con illustraz. e schizzi. Roma, 1938-XVI. L. 5.

MARIO DEI GASLINI – *L'Italia sul Mar Rosso*. Pag. 291 con illustraz. Casa Ed. « La Prora », Milano 1938-XVI. L. 12.

FRANCO PATTARINO – *Deserto. Da Samara a Tripoli in automobile*. Pag. 252 con illustraz. Casa Ed. « La Prora », Milano 1938-XVI. L. 10.

PIA COLINI LOMBARDI – *Il Fondatore dell'Impero*. Pag. 163 con illustraz. Società Editrice Internazionale, Torino 1938-XVI. L. 10.

ANDREW SMITH – *Operaio in Russia*. Pag. 284, con una appendice di documenti. Ed. R. Bemporad, Firenze 1938-XVI. L. 12.

PIETRO CACCIALUPI – *Il dominatore dell'infinito. (Guglielmo Marconi)*. Pag. 219 con illustraz. Ed. « La Prora », Milano 1938-XVI.

ALJA RACHMANOWA – *Una fanciulla fra i Tartari della Russia*. Traduz. di Cecilia Calabresi. Pag. 204. Ed. R. Bemporad, Firenze 1938-XVI. L. 8.

PIETRO PESENTI – *La Basilica di Santa Maria Maggiore in Bergamo*. Pag. 92 con 34 illustraz. Soc. An. Ed. S. Alessandro, Bergamo 1938-XVI. L. 5.

D. GIUSEPPE M. BARBERA – *Arabo e berbero nel linguaggio italo-siculo*. Saggio. Imprimerie Catholique, Beyrouth 1935-XIII. L. 10.

BIAGIO PACE – *Arte e civiltà della Sicilia antica*. Vol. I: *I fattori etnici e sociali*. Pag. 503 con illustraz. L. 35; Vol. II: *Arte, ingegneria e artigianato*. Pag. 528 con illustraz. L. 50. Soc. An. Ed. Dante Alighieri, Milano 1935-38.

Afrique Occidentale (Bacino del Niger). Carta stradale dell'Africa Occidentale alla scala 1 : 3.000.000, pubblicata a cura dei Services de Tourisme Michelin, Parigi (Bl. Pereire 97), 1938. Fr. 20.

HENRI GAMBIER – *Venise et ses Doges*. Petite histoire de la République de Venise. Pag. 288 con illustraz. Ed. F. Ongania, Venezia 1938-XVI. L. 15.

ENRICA GRASSO – *Giovanni e Sebastiano Caboto*. Pag. 199 con illustraz. Ed. G. B. Paravia, Torino 1938, L. 9.

MARIO BERTOLONE – *Il Civico Museo Archeologico di Varese*. Pag. 85 con 41 illustraz. Tip. Ala, Varese 1938-XVI. L. 2.

CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI – *L'economia vicentina negli anni 1930-1937*. Pag. 122 con grafici e carte. Consiglio Prov. delle Corporazioni, Vicenza 1938-XVI.

GIORGIO BENEDETTINI – *La tassa di scambio ed il R. Decreto-Legge 15 nov. 1937, n. 1924 convertito nella Legge 13 gennaio 1938, n. 11*. (Appendice). Pag. 114. Ed. Cesare Nani, Como 1938-XVI. L. 10.

COMUNE DI MILANO – *Catalogo delle raccolte numismatiche del Castello Sforzesco. I: Le monete dell'Impero da Augusto a Traiano*. Pag. 322 con tavole fuori testo. Ed. Emilio Bestetti, Milano 1938-XVI.

LUIGI SPIRO – *La Guida Alpina*. Pag. 198 con illustraz. Omaggio della Ditta Davide Campari e C., Milano. Ed. La «Tecnografica», Bergamo 1938-XVI.

ANACLETO BRONZUOLI – *La protezione antiaerea delle popolazioni civili*. Pag. 120 con illustraz. Ed. Rispoli, Napoli 1938-XVI. L. 6.

CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA

CORSO ITALIA, 10 – MILANO

QUOTE D'ASSOCIAZIONE

Soci Annuali	L. 22,20	(più L. 2 tassa di ammiss.)	(Estero L. 32,20)
Soci Quinquennali	L. 110,20		(Estero L. 160,20)
Soci Vitalizi	L. 350,—		(Estero L. 500,—)
Soci Vitalizi Fondatori della Sede	L. 450,—		(Estero L. 600,—)

Per i versamenti nel Regno: CONTO CORRENTE POSTALE N. 3/98 MILANO

Statistica dei Soci al 31 Gennaio 1939-XVII

Soci annuali che avevano pagato la quota al 31 gennaio 1939		N. 109.866
Nuovi Soci annuali inscritti per il 1938 alla stessa data		» 3.979
Soci Vitalizi inscritti al 31 dicembre 1938	N. 258.034	
Nuovi Soci Vitalizi inscritti al 31 gennaio 1939	» 621	
Soci Vitalizi in corso di pagamento rateale al 31 gennaio 1939	» 9.995	
		» 268.650
		N. 382.495
Presumibili rinnovi annuali già inscritti nel 1938 che non pagarono ancora la quota del 1939 e presumibili nuove inscrizioni		» 60.000
Totale Soci		N. 442.495

Direttore: Sen. CARLO BONARDI

Direzione e Amministrazione: CONSOCIAZIONE TURISTICA ITALIANA - Milano, Corso Italia, 10

Redattore Capo Responsabile: Dott. ATTILIO GERELLI

Rizzoli & C. - Anonima per l'Arte della Stampa - Milano, Piazza Carlo Erba, 6

PREZZO DEL FASCICOLO L. 2.50

"IDEAL NEO-CLASSIC"